ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 20190435666 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : BOSA **SERVICIO SOCIAL:** CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE **UNIDAD OPERATIVA:** CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO ANTONIA SANTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: YESSENIA PATRICIA RUBIO **OPERADOR:** ASOCIACION HOGARES SI A LA VIDA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °C	FINAL °C	Evalúe entre 2 y 10				SI	NO
30-09-23	am 9:30	Kumis.	Kumis	12400	12400		✓	✓	·		✓	NA	TA	5°	10	10	10	10	✓	
		Granadilla	Granadilla.	8266	2480	✓		✓			✓	NA	TA	TA	10	10	10	10	✓	
	pm 12:00	Albondigas al horno.	Carne molida	3100	3100	✓		✓		✓		50	90°	88°	10	10	10	10	✓	
		Carne de cerdo al grillo.	carne cerdo	3100	3100	✓		✓		✓		60	90°	88°	10	10	10	10	✓	
		Brocoli gratinado	Queso	757	757	✓		✓			✓	40	89°	86°	10	10	10	10	✓	
		rajada de aguacate	Aguacate	2451	1860	✓		✓			✓	NA	TA	TA	10	10	10	10	✓	
		Arroz con ajonjoli	Arroz	2790	2790	✓		✓		✓		60	91°	89°	10	10	10	10	✓	
		yuca dorada.	yuca.	5812	4650	✓		✓		✓		50	92°	87°	10	10	10	10	✓	
		Sopa de conchitas	Murillo.	186	186	✓		✓		✓		100	94°	90°	10	10	10	10	✓	
		Jugo de mora	Mora.	3651	3286	✓		✓			✓	NA	TA	5°	10	10	10	10	✓	
	pm 3:30	Sorbete curuba	Leche	6510	6510	✓		✓			✓	NA	TA	5°	10	10	10	10	✓	
	pm 7:00	Carne de res.	Carne res.	3100	3100	✓		✓		✓		60	90°	87°	10	10	10	10	✓	
		Carne de cerdo	Carne cerdo	3100	3100	✓		✓		✓		50	90°	89°	10	10	10	10	✓	
		Arroz blanco.	Arroz	2790	2790	✓		✓		✓		50	91°	86°	10	10	10	10	✓	
		cocido boyacense	Cocido boyacense.	NA	NA	✓		✓		✓		60	90°	89°	10	10	10	10	✓	
		Papa dorada.	Papa	5166	4650	✓		✓		✓		60	90°	85°	10	10	10	10	✓	
		Jugo Mora	Mora.	3651	3286	✓		✓			✓	NA	TA	5°	10	10	10	10	✓	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Mary Peralta. TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53153744 CARGO: Aux Cocina.

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
	Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : BOSA **SERVICIO SOCIAL:** CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE **UNIDAD OPERATIVA:** CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO ANTONIA SANTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: YESSENIA PATRICIA RUBIO **OPERADOR:** ASOCIACION HOGARES SI A LA VIDA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10				SI	NO
01-10-23	a.m. 5:45	Aromatico	Frutas rojos.	1827	1736	✓		✓		✓		50	94°	90°	10	10	10	10	✓	
	a.m. 6:30	en leche. agua de panela	leche	6510	6510	✓		✓		✓		40	87°	83°	10	10	10	10	✓	
		leche. chocolate en	leche.	6510	6510	✓		✓		✓		45	90°	86°	10	10	10	10	✓	
		Caldo con pescado	tilapia	3720	1860	✓		✓		✓		90	91°	87°	10	10	10	10	✓	
		Caldo con carne	Carne magra.	1860	1860	✓		✓		✓		90	90°	85°	10	10	10	10	✓	
		patilla picada	patilla.	15.500	6200	✓		✓			✓	N.A	T.A	T.A	10	10	10	10	✓	
	p.m. 2:30	Ensalada de fruta	ensalada de frutas	N.A	N.A	✓		✓			✓	N.A	T.A	5°	10	10	10	10	✓	
	p.m. 12:00	pollo machado	pechuga	3835	3100	✓		✓		✓		50	94°	90°	10	10	10	10	✓	
		pierna pernil	pierna pernil	4622	2632	✓		✓		✓		45	90°	86°	10	10	10	10	✓	
		Ensalada aguacat	aguacate	2190	1860	✓		✓			✓	N.A	T.A	T.A	10	10	10	10	✓	
		rodajas tomate	tomate.	2325	1860	✓		✓			✓	N.A	T.A	5°	10	10	10	10	✓	
		arroz blanco	arroz.	2790	2790	✓		✓		✓		50	90°	87°	10	10	10	10	✓	
		tajada platano	platano maduro	6458	4650	✓		✓		✓		45	87°	81°	10	10	10	10	✓	
		ajiaco	pollo.	4650	3720	✓		✓		✓		40	90	85	10	10	10	10	✓	
		limonada	limon.	4340	2170	✓		✓			✓	N.A	91°	86°	10	10	10	10	✓	
	p.m. 3:30	colado maiz. fecula	leche	6510	6510	✓		✓		✓		50	94°	91°	10	10	10	10	✓	
	p.m 7:00	Carne cerdo	C. cerdo	3100	3100	✓		✓		✓		45	90°	84°	10	10	10	10	✓	
		Carne molida.	C. molida.	3100	3100	✓		✓		✓		40	87°	83°	10	10	10	10	✓	
		torta de acelga	huevo	600	540	✓		✓		✓		50	89°	81°	10	10	10	10	✓	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Mary Peralta TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53513744 CARGO: Aux cocina

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : BOSA **SERVICIO SOCIAL:** CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE **UNIDAD OPERATIVA:** CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO ANTONIA SANTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: YESSENIA PATRICIA RUBIO **OPERADOR:** ASOCIACION HOGARES SI A LA VIDA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10				SI	NO	
01-10-23	p.m. 7:00	potaco ahuyama	ahuyama	1823	1550	✓		✓		✓		50	91°	86°	10	10	10	10	✓		
		arroz al perejil	arroz	2790	2790	✓		✓		✓		45	90°	87°	10	10	10	10	✓		
		papa en chupe de trigo	papa	5166	4650	✓		✓		✓		40	87°	83°	10	10	10	10	✓		
		Sopa cuchuco	murillo	186	186	✓		✓		✓		90	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		Jugo de guayaba	guayaba	4381	3286	✓		✓			✓	N.A	T.A	5°	10	10	10	10	✓		
02-10-23	a.m 5:30	Tinto	cafe	372	372	✓		✓		✓		50	90°	87°	10	10	10	10	✓		
	a.m. 6:30	Cafe con leche	leche	6510	6510	✓		✓		✓		45	89°	86°	10	10	10	10	✓		
		Te en leche	leche	6510	6510	✓		✓		✓		45	90°	86°	10	10	10	10	✓		
		queso campesino	queso	1240	1240	✓		✓			✓	N.A	4°	5°	10	10	10	10	✓		
		huevos revueltos	huevos	1860	1874	✓		✓		✓		35	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		granadilla	granadillo	8266	2480	✓		✓			✓	N.A	T.A	T.A	10	10	10	10	✓		
	a.m 9:30	ensalada frutas	ensalada frutas	N.A	N.A	✓		✓			✓	N.A	T.A	5°	10	10	10	10	✓		
		Queso Campesino	Queso Campesino	2480	2480	✓		✓			✓	N.A	4°	5°	10	10	10	10	✓		
	p.m 12:00	C. res guisada	carne magra	3100	3100	✓		✓		✓		45	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		pechuga apanada	pollo pechuga	3835	3100	✓		✓		✓		50	90°	85°	10	10	10	10	✓		
		potaco ahuyama	ahuyama	1823	1550	✓		✓		✓		40	93°	90°	10	10	10	10	✓		
		ensalada lechuga	ensalada	N.A	N.A	✓		✓			✓	N.A	T.A	4°	10	10	10	10	✓		
		arroz con espinaca	arroz	2790	2790	✓		✓		✓		50	90°	86°	10	10	10	10	✓		
		papa en salsa	papa	5166	4650	✓		✓		✓		40	91°	87°	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yisney Vega TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1069903224 CARGO: Aux cocina

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL | Código: FOR-PSS-243
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES | Versión: 1
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 | Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : BOSA **SERVICIO SOCIAL:** CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE **UNIDAD OPERATIVA:** CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO ANTONIA SANTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: YESSENIA PATRICIA RUBIO **OPERADOR:** ASOCIACION HOGARES SI A LA VIDA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA INICIAL °c	TEMPERATURA FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO (Evalúe entre 2 y 10)	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
02-10-23	p.m. 12:00	Perlada Sopa Cebada	murillo	186	186	✓		✓		✓		100	90°	87°	10	10	10	10	✓		
		limonada.	limon.	4340	2170	✓		✓			✓	N.A	T.A	5°	10	10	10	10	✓		
	p.m. 3:30	Colada Fecula	leche.	6510	6510	✓		✓		✓		90°	87°	83°	10	10	10	10	✓		
	7:00	Sofrita. Carne Cerdo	c. cerdo	3100	3100	✓		✓		✓		87°	83°	80°	10	10	10	10	✓		
		c. res molida	c. res molida.	3100	3100	✓		✓		✓		90°	85°	91°	10	10	10	10	✓		
		rodajas tomate	rodajas tomate	2325	1860	✓		✓			✓	N.A	T.A	T.A	10	10	10	10	✓		
		ensalada lechu	ensalada le	N.A	N.A	✓		✓			✓	N.A	T.A	5°	10	10	10	10	✓		
		arroz blanco	arroz	2390	2390	✓		✓		✓		45	90°	87°	10	10	10	10	✓		
		tajado platano	platano maduro	6458	4650	✓		✓		✓		40	91°	84°	10	10	10	10	✓		
		Cazuela fryol.	murillo	186	186	✓		✓		✓		90	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		limonada	limon.	4340	2170	✓		✓			✓	N.A	T.A	4°	10	10	10	10	✓		
03-10-23	a.m. 5:45	Aromatica	Fresa.	1872	1336.	✓		✓		✓		50	91°	87°	10	10	10	10	✓		
	a.m. 6:30	Caldo con huevo	huevo.	1860	1674	✓		✓		✓		90	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		caldo con pollo	pollo pechuga	2480	1860	✓		✓		✓		87	90°	85°	10	10	10	10	✓		
		Colada avena	leche	6510	6510	✓		✓		✓		50	91°	84°	10	10	10	10	✓		
		Cafe con leche	leche	6510	6510	✓		✓		✓		50	87°	83°	10	10	10	10	✓		
		papaya picada.	papaya.	8853	6200	✓		✓			✓	N.A	T.A	T.A	10	10	10	10	✓		
	a.m 9:30	Soibde de presa	leche	13020	13020	✓		✓			✓	N.A	T.A	5°	10	10	10	10	✓		
	p.m. 12:00	c. cerdo en salsa	c. cerdo	3100	3100	✓		✓		✓		40	94°	90°	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Harleny H. H TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52'133. 223. CARGO: Auxiliar de cocina

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043568 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : BOSA **SERVICIO SOCIAL:** CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE **UNIDAD OPERATIVA:** CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO ANTONIA SANTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: YESSENIA PATRICIA RUBIO **OPERADOR:** ASOCIACION HOGARES SI A LA VIDA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10				SI	NO	
03-10-23	p.m 12:00	Goulash. Carne res en	C. de res	3100	3100	✓		✓		✓		50	90°	87°	10	10	10	10	✓		
		Ensalada agridul.	ensalado	N.A	N.A	✓		✓			✓	N.A	T.A	5°	10	10	10	10	✓		
		ensalada tropical	ensalado	N.A	N.A	✓		✓			✓	N.A	T.A	4°	10	10	10	10	✓		
		arroz con ajonjolí	arroz	2790	2790	✓		✓		✓		50	90°	84°	10	10	10	10	✓		
		papa dorada	papa	5166	4650	✓		✓		✓		40	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		Cazuela garbanzo	mundo	186	186	✓		✓		✓		100	90°	84°	10	10	10	10	✓		
		Jugo de mango	mango	6572	3286	✓		✓			✓	N.A	T.A	5°	10	10	10	10	✓		
	p.m. 3:30	Chocolate en leche	leche	13020	13020	✓		✓		✓		50	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		arepa	arepa.	6200	6200	✓		✓		✓		40	90°	87°	10	10	10	10	✓		
		mandarina	mandarina	8867	6200	✓		✓			✓	N.A	T.A	T.A	10	10	10	10	✓		
	p.m. 7:00	pollo en salsa	pollo pechuga.	3875	3100	✓		✓		✓		40	89°	84°	10	10	10	10	✓		
		C. res guisada	C. res	3100	3100	✓		✓		✓		50	90°	86°	10	10	10	10	✓		
		Ensalada	Ensalada	N.A	N.A	✓		✓			✓	N.A	T.A	5°	10	10	10	10	✓		
		arroz con zanahoria	arroz.	2790	2790	✓		✓		✓		50	90°	86°	10	10	10	10	✓		
		Yuca cocida	yuca.	5812	4650	✓		✓		✓		45	89°	84°	10	10	10	10	✓		
		Sopa carmelita	murillo	186	186	✓		✓		✓		100	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		Jugo maracuya	maracuya	10269	3286	✓		✓			✓	N.A	T.A	5°	10	10	10	10	✓		
04-10-23	am 5:45	Tinto	CAFE	372	372	✓		✓		✓		60	90°	87°	10	10	10	10	✓		
	am 630	CAFE con leche	Leche	6510	6510	✓		✓		✓		50	89°	87°	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marleny H.H. TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52'133.223 CARGO: Auxiliar Cocina

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
	Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : BOSA **SERVICIO SOCIAL:** CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE **UNIDAD OPERATIVA:** CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO ANTONIA SANTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: YESSENIA PATRICIA RUBIO **OPERADOR:** ASOCIACION HOGARES SI A LA VIDA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °C	FINAL °C	Evalúe entre 2 y 10				SI	NO
04-10-23	am 6:30	Huevos Pericos	Huevos	1860	1674	✓		✓		✓		40	94°	90°	10	10	10	10	✓	
		Chocolate con leche	Leche	6510	6510	✓		✓		✓		50	91°	88°	10	10	10	10	✓	
		Queso campesino	Queso	1240	1240	✓		✓			✓	NA	4°	5°	10	10	10	10	✓	
		Compota de manzana	Manzana	7294	6200	✓		✓		✓		40	90°	5°	10	10	10	10	✓	
	9:30 am	Sorbete Guanabana	Leche	13020	13020	✓		✓			✓	NA	TA	4°	10	10	10	10	✓	
	12:00 pm	Pescado Apanado	Filete Pescado.	6200	3100	✓		✓		✓		30	91°	86°	10	10	10	10	✓	
		Pescado al horno.	Filete Pescado.	6200	3100	✓		✓		✓		30	90°	86°	6	10	10	10	✓	
		Ensalada Com	Ensalada	NA	NA	✓		✓			✓	NA	TA	5°	10	10	10	10	✓	
		Ensalada Agri	Ensalada. Agridulce	NA	NA	✓		✓			✓	NA	TA	4°	10	10	10	10	✓	
		Arroz al pimento	Arroz	2790	2790	✓		✓		✓		60	91°	87°	10	10	10	10	✓	
		Papa criolla Guisada	Papa criolla	4650	4650	✓		✓		✓		30	91°	86°	10	10	10	10	✓	
		Sopa conchitas	murello	186	186	✓		✓		✓		100	94°	90°	10	10	10	10	✓	
		Jugo Piña	Piña	5974	3286	✓		✓			✓	NA	TA	6°	10	10	10	10	✓	
	3:30 pm.	Arroz con leche	leche	13020	13020	✓		✓		✓		50	90°	87°	10	10	10	10	✓	
		fresa picada	fresa	6526	6200	✓		✓			✓	N.A	T.A	T.A	10	10	10	10	✓	
04-10-23	7:00 p.m	C cerdo aceramel	C. Cerdo	3100	3100	✓		✓		✓		40	91°	87°	10	10	10	10	✓	
		C. res salsa	C. res	3100	3100	✓		✓		✓		50	90°	84°	10	10	10	10	✓	
		pepino guisado	pepino	2480	1860	✓		✓		✓		40	87°	83°	10	10	10	10	✓	
		pateco ahuyam	ahuyama	3646	3100	✓		✓		✓		40	90°	87	10	10	10	10	✓	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Mary Peralta TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53153744 CARGO: Aux cocina

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043506 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : BOSA **SERVICIO SOCIAL:** CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE **UNIDAD OPERATIVA:** CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO ANTONIA SANTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: YESSENIA PATRICIA RUBIO **OPERADOR:** ASOCIACION HOGARES SI A LA VIDA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °C	FINAL °C	Evalúe entre 2 y 10				SI	NO	
04-10-23	7:00 am	Arroz con Perejil.	Arroz	2790	2790	✓		✓		✓		50	90°	87°	10	10	10	10	✓		
		Papa dorada	Papa	5166.	5650	✓		✓		✓		40	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		Sopa trigo Cuchuco.	murillo.	186.	180	✓		✓		✓		100	90°	87°	10	10	10	10	✓		
		Jugo Guayaba	Guayaba	4381	3186.	✓		✓			✓	NA	T.A	5°	10	10	10	10	✓		
05-10-23	5:45 am	Aromatica lulo	lulo.	2893	1736	✓		✓		✓		60	93°	90°	10	10	10	10	✓		
	6:30 am	Te en leche	leche	6510	6510	✓		✓		✓		50	90°	87°	10	10	10	10	✓		
		Agua de Panela en leche	leche	6510	6510	✓		✓		✓		40	89°	86°	10	10	10	10	✓		
		caldo de papa con Pollo	Pechuga	2480	1860.	✓		✓		✓		60	92°	89°	10	10	10	10	✓		
		caldo Papa. con carne	carne res.	1860	1866	✓		✓		✓		60	94	90°	10	10	10	10	✓		
		Banano	Banano.	8857	6200	✓		✓			✓	NA	TA	TA	10	10	10	10	✓		
	9:30 am	Sorbete de mora	Leche	13020	13200.	✓		✓			✓	NA	TA	5°	10	10	10	10	✓		
	12:00 pm	Pollo Pierna en Salsa BBQ	Pollo Pierna.	4622	7632	✓		✓		✓		45	90°	86°	10	10	10	10	✓		
		Cerdo en Salsa criolla	Carne cerdo.	3100	3100.	✓		✓		✓		50	90°	85°	10	10	10	10	✓		
		Cubios Guisados.	Cubios	1823	1560	✓		✓		✓		40	89°	86°	10	10	10	10	✓		
		Torta zanahoria.	Torta zanahoria	N.A	N.A	✓		✓		✓		50	90°	87°	10	10	10	10	✓		
		Arroz al cilantro	arroz.	2790	279	✓		✓		✓		60	90°	87°	10	10	10	10	✓		
		Tajada Platano.	Platano madura.	6458	4650	✓		✓		✓		40	91°	87°	10	10	10	10	✓		
		Sopa verduras	murillo	186	186	✓		✓		✓		100	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		Jugo Guanabana	Guanabana	4694	3286	✓		✓			✓	NA	TA	5°	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Mary Peralta TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53153744 CARGO: Aux cocina.

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
	Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : BOSA **SERVICIO SOCIAL:** CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE **UNIDAD OPERATIVA:** CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO ANTONIA SANTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: YESSENIA PATRICIA RUBIO **OPERADOR:** ASOCIACION HOGARES SI A LA VIDA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °C	FINAL °C	Evalúe entre 2 y 10				SI	NO	
05-10-23	p.m. 3:00	Peto maiz dulce	leche	6520	6520	✓		✓		✓		60	91°	87°	10	10	10	10	✓		
		Uvas.	Uvas.	6888	6200	✓		✓			✓	N.A	T.A	T.A	10	10	10	10	✓		
05-10-23	p.m. 7:00	en salsa Sobrebarriga	sobrebarriga.	3100	3100	✓		✓		✓		60	90°	87°	10	10	10	10	✓		
		pechuga asada	pollo pechuga	3875	3100	✓		✓		✓		30	87°	83°	10	10	10	10	✓		
		Calabaza guisad	calabaza	2066	1860	✓		✓		✓		40	90°	85°	10	10	10	10	✓		
		ensalada pico de gallo	ensalado.	N.A	N.A	✓		✓			✓	N.A	T.A	5°	10	10	10	10	✓		
		arroz blanco	arroz	2790	2790	✓		✓		✓		50	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		papa perejil	papa	5166	4650	✓		✓		✓		40	90°	85°	10	10	10	10	✓		
		Sopa Verduras	murillo	186	186	✓		✓		✓		100	94°	89°	10	10	10	10	✓		
		Jugo de mora	mora	3651	3286	✓		✓			✓	N.A	T.A	5°	10	10	10	10	✓		
06-10-23	5:45	Tinto	Cafe	372	372.	✓		✓		✓		50	94°	90°	10	10	10	10	✓		
	6:30	chocolate en leche	leche	6510	6510	✓		✓		—		40	87	83	10	10	10	10	—		
		cafe con leche	leche	6510	6510	✓		✓		✓		40	89°	86°	10	10	10	10	—		
		queso doble c.	queso	1240	1240	✓		✓		✓		N.A	4°	6°	10	10	10	10	✓		
		huevos pericos	huevos.	1860	1674	✓		✓		✓		45	89°	83°	10	10	10	10	—		
		patilla picada	patilla	15500	6200	✓		✓			✓	N.A	T.A	T.A	10	10	10	10	✓		
	a.m 9:30	leche caliente	leche	13020	13020	✓		✓		✓		50	88°	82°	10	10	10	10	✓		
		granadilla	granadilla.	8266	2480	✓		✓			✓	N.A	T.A	T.A	10	10	10	10	✓		
	p.m 12:00	C. res en bistec	C. res	3100	3100	✓		✓		✓		50	90°	87°	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marlany H. H. TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52 133 223 CARGO: Auxiliar C.

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
	Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : BOSA **SERVICIO SOCIAL:** CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE **UNIDAD OPERATIVA:** CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO ANTONIA SANTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: YESSENIA PATRICIA RUBIO **OPERADOR:** ASOCIACION HOGARES SI A LA VIDA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10				SI	NO	
06-10-23	p.m 12:00	horno pollo pierna al	pierna pernil.	4622	2635	✓		✓		✓		40	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		ensalado aguaca	aguacate	2190	1860	✓		✓			✓	N.A	T.A	5°	10	10	10	10	✓		
		torta de acelga	huevo	600	540	✓		✓		✓		30	90°	87°	10	10	10	10	✓		
		arroz blanco	arroz	2790	2790	✓		✓		✓		45	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		coado platano maduro	platano	6458	4650	✓		✓		✓		40	90°	81°	10	10	10	10	✓		
		sopa pajarilla	pajarillo.	1054	1054	✓		✓		✓		100	90°	86°	10	10	10	10	✓		
		Jugo guayaba	guayaba.	4381	3286	✓		✓			✓	N.A	T.A	4°	10	10	10	10	✓		
	PM 3:30	Te en leche	leche.	6510	6510	✓		✓		✓		50	87°	84°	10	10	10	10	✓		
		Fruta Picada	Fruta Picada	NA	NA	✓		✓			✓	NA	TA.	5°	10	10	10	10	✓		
	PM 7:00	Pechuga Guisada	Pollo Pechuga	3875	3100	✓		✓		✓		50	89°	84°	10	10	10	10	✓		
		Carne Cerdo en Salsa Miel	Carne cerdo	3100	3100	✓		✓		✓		40	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		Ensalada roja.	Remolacha	1240	1085	✓		✓		✓		50	91°	5°	10	10	10	10	✓		
		Ensalada Lechuga	Ensalada	NA	NA	✓		✓			✓	NA	TA	5°	10	10	10	10	✓		
		Arroz con guisqui	Arroz	2790	2790	✓		✓		✓		60	92°	89°	10	10	10	10	✓		
		Papa en cascos	Papa.	5166	4650	✓		✓		✓		40	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		Cazuela Garbanzo	Hanudo.	186	186	✓		✓		✓		100	90°	84°	10	10	10	10	✓		
		Jugo mango.	Mango	6572	3286	✓		✓			✓	NA	TA	5°	10	10	10	10	✓		
07-10-23	a.m 5:45	Aromatica	lulo	2893	1736	✓		✓		✓		40	94°	90°	10	10	10	10	✓		
	6:30	colada avena	leche.	6510	6510	✓		✓		✓		50	90°	87°	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Mary Peralta TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53153744 CARGO: Auxiliar Cocina

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
	Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : BOSA **SERVICIO SOCIAL:** CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE **UNIDAD OPERATIVA:** CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO ANTONIA SANTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: YESSENIA PATRICIA RUBIO **OPERADOR:** ASOCIACION HOGARES SI A LA VIDA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10				SI	NO
07-10-23	a.m 6:90	Colada de fecula	leche	6510	6510	✓		✓		✓		50	94°	91°	10	10	10	10	✓	
		Caldo con carne	Carne magra.	1860	1860	✓		✓		✓		90	86°	83°	10	10	10	10	✓	
		Caldo con huevo	huevo.	1860	1674	✓		✓		✓		90	87°	83°	10	10	10	10	✓	
		mandarina	mandarina	8867	6200	✓		✓		✓	✓	NA	T.A	T.A	10	10	10	10	✓	
	a.m 9:30	Cafe con leche	leche.	13020	13020	✓		✓		✓		50	87°	82°	10	10	10	10	✓	
		picado de fruta	picado de fruta	N.A	N.A	✓		✓			✓	N.A	T.A	T.A	10	10	10	10	✓	
	P.m. 12:00	Carne cerdo mecha	Carne cerdo	3100	3100	✓		✓		✓		40	90°	86°	10	10	10	10	✓	
		C. res en porción	Carne de res.	3100	3100	✓		✓		✓		60	91°	85°	10	10	10	10	✓	
		ensalada roja.	remolacha	1240	1085	✓		✓		✓		60	90°	5°	10	10	10	10	✓	
		ensalada campesi	ensalada campesi	N.A	N.A	✓		✓			✓	N.A	T.A	4°	10	10	10	10	✓	
		pasta en salsa	spaguettis	2790	2790	✓		✓		✓		30	90°	82°	10	10	10	10	✓	
		papa guisada.	papa.	5166	4650	✓		✓		✓		40	87°	83°	10	10	10	10	✓	
		sopa de patacon	murillo	186	186.	✓		✓		✓		100	90°	84°	10	10	10	10	✓	
		Jugo de tomate	tomate arbol	5476	3286	✓		✓			✓	N.A	T.A	5°	10	10	10	10	✓	
07-10-23	P.m 3:30	fruta picada con queso.	fruta picada.	N.A	N.A	✓		✓			✓	N.A	T.A	4°	10	10	10	10	✓	
			queso campesino	2480	2480	✓		✓			✓	N.A	4°	5°	10	10	10	10	✓	
	P.m 7:00	res y pollo guisado	Carne res	1600	1600	✓		✓		✓		40	94°	90°	10	10	10	10	✓	
			pollo.	2000	1600	✓		✓		✓		30	94°	90°	10	10	10	10	✓	
		C. cerdo mechada	Carne cerdo	3100	3100	✓		✓		✓		40	91°	86°	10	10	10	10	✓	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Harleny Hernandez TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52'133.223 CARGO: Auxiliar de cocina

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
	Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : BOSA SERVICIO SOCIAL: CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO ANTONIA SANTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: YESSENIA PATRICIA RUBIO OPERADOR: ASOCIACION HOGARES SI A LA VIDA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10				SI	NO	
07-10 23	P.m. 7:00	Ensalada lechug	ensalada	N.A	N.A	✓		✓			✓	N.A	T.A	4°	10	10	10	10	✓		
		habichuela con ha	habichuela	2170	1860	✓		✓		✓		50	91°	87°	10	10	10	10	✓		
		arroz blanco	arroz.	2790	2790	✓		✓		✓		40	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		yuca frita	yuca	4650	3720	✓		✓		✓		50	90°	86°	10	10	10	10	✓		
		Sopa cuchuco de maiz.	murillo.	186	186	✓		✓		✓		100	91°	87°	10	10	10	10	✓		
		Jugo guanabana	guanabana.	4694	3286	✓		✓			✓	N.A	T.A	5°	10	10	10	10	✓		
08-10 23	a.m. 5:45	Tinto.	Cafe.	372	372	✓		✓		✓		50	94°	90°	10	10	10	10	✓		
	a.m. 6:30	en leche agua de panela	leche	6510	6510	✓		✓		✓		50	98°	87°	10	10	10	10	✓		
		Te en leche	leche.	6510	6510	✓		✓		✓		45	91°	87°	10	10	10	10	✓		
		huevos pericos	huevos	1860	1674	✓		✓		✓		50	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		huevos revueltos	huevos	1860	1674	✓		✓		✓		40	91°	87°	10	10	10	10	✓		
		arroz blanco	arroz	2790	2790	✓		✓		✓		50	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		patilla picada	patilla	15000	6200	✓		✓			✓	N.A	T.A	T.A	10	10	10	10	✓		
	a.m. 9:30	Te en leche	leche	13020	13020	✓		✓		✓		50	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		mandarina	mandarina	8857	6200	✓		✓			✓	N.A	T.A	T.A	10	10	10	10	✓		
	P.m 12:00	pollo en salsa	pollo pechuga	3875	3100	✓		✓		✓		50	91°	87°	10	10	10	10	✓		
		c.cerdo en porcion	c. cerdo	3100	3100	✓		✓		✓		40	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		arroz con zanaho	arroz	2790	2790	✓		✓		✓		50	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		pure de papa criolla	papa criolla	6250	6200	✓		✓		✓		40	90°	87°	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marleny Hernandez TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52.122.273 CARGO: Auxiliar de cocina

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL | Código: FOR-PSS-243
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES | Versión: 1
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | Fecha: Memo INT 2019043568 - 10/10/2019 | Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : BOSA **SERVICIO SOCIAL:** CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE **UNIDAD OPERATIVA:** CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO ANTONIA SANTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: YESSENIA PATRICIA RUBIO **OPERADOR:** ASOCIACION HOGARES SI A LA VIDA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10				SI	NO	
08-10-23	p.m 12:00	Sopa de avena	murillo	186	186	✓		✓		✓		100	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		Jugo de mora	mora.	3651	3286	✓		✓			✓	N.A	T.A	5°	10	10	10	10	✓		
	p.m. 3:30	Sorbete de mango	leche	13020	13020	✓		✓			✓	N.A	T.A	4°	10	10	10	10	✓		
	p.m. 7:00	Plancha pescado a lo	filete tilapia	12400	6200	✓		✓		✓		40	90°	86°	10	10	10	10	✓		
		arroz con coco	arroz	2790	2790	✓		✓		✓		50	91°	87°	10	10	10	10	✓		
		ensalada	ensalada	N.A	N.A	✓		✓			✓	N.A	T.A	4°	10	10	10	10	✓		
		rodajas tomate	tomate.	2325	1860	✓		✓			✓	N.A	T.A	5°	10	10	10	10	✓		
		torta de platano	platano.	6458	4650	✓		✓		✓		50	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		Sopa de Cabado	murillo	186	186	✓		✓		✓		100	91°	86°	10	10	10	10	✓		
		Jugo de lulo	lulo	5476	3280	✓		✓		✓		NA	T.A	4°	10	10	10	10	✓		
09-10-23	am 5:45	Aromatica	uchuvas	1846	1736	✓		✓		✓		60	94°	91°	10	10	10	10	✓		
	am 6 30	CAFE con leche	Leche	6510	6510	✓		✓		✓		50	87°	84°	10	10	10	10	✓		
		colada de arena	Cecha	6510.	6510	✓		✓		✓		50	91°	86°	10	10	10	10	✓		
		Queso Campesino	Queso.	1240	1240	✓		✓			✓	NA	4°	5°	10	10	10	10	✓		
		Huevos pericos.	Huevo	1860	1674.	✓		✓		✓		50	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		Granadilla.	Granadilla	8266	2480	✓		✓			✓	NA	TA	TA	10	10	10	10	✓		
	am 9:30	Leche caliente.	Lecha	13020	13020	✓		✓		✓		50	92°	89°	10	10	10	10	✓		
		Fresa Picada.	Fresa.	6526	6200	✓		✓			✓	NA	TA	TA.	10	10	10	10	✓		
		Carne cerdo a la ngraga	Carne cerdo.	3100	3100	✓		✓		✓		50	90°	88°	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yisney Vega TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1067903224 CARGO: Auxiliar de cocina

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL		Código: FOR-PSS-243
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES		Versión: 1
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS		Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : BOSA **SERVICIO SOCIAL:** CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE **UNIDAD OPERATIVA:** CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO ANTONIA SANTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: YESSENIA PATRICIA RUBIO **OPERADOR:** ASOCIACION HOGARES SI A LA VIDA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10				SI	NO	
9-10-23	Pm 1200	Pollo en Salsa blanca	Pollo Pechuga.	3875	3100.	✓		✓		✓		40	90°	87°	10	10	10	10	✓		
		Ensalada Agridulce	Ensalada agridulce.	NA	NA	✓		✓			✓	NA	TA	5°	10	10	10	10	✓		
		Ensalada de Aguacate	Aguacate	2190	1860	✓		✓			✓	NA	TA	TA.	10	10	10	10	✓		
		Arroz blanco	Arroz.	2790	2790	✓		✓		✓		60	92°	89°	10	10	10	10	✓		
		Papa criolla dorada.	Papa criolla	4650	4650.	✓		✓		✓		30	87°	84°	10	10	10	10	✓		
		Sopa Guinao.	murillo.	186	186.	✓		✓		✓		100	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		Jugo mango.	mango.	6572	3286.	✓		✓			✓	NA	TA	5°.	10	10	10	10	✓		
	Pm. 3:30	Colada de harina platano	leche	6510	6510	✓		✓		✓		50	91°	86°	10	10	10	10	✓		
	1	Papaya picada.	Papaya.	8857	6200	✓		✓			✓	NA	TA	TA	10	10	10	10	✓		
9-10-23	Pm 700	Carne res a las Finas hierbas	Carne res.	3100	3100	✓		✓		✓		50	89°	86°	10	10	10	10	✓		
		Pollo en cuadros Dorado	Pollo Pechuga.	3875	3100	✓		✓		✓		40	90°	85°	10	10	10	10	✓		
		Poteca de ahuyama.	Ahuyama.	1823	1550	✓		✓		✓		40	94°	85°	10	10	10	10	✓		
		Ensalada Esp: nabo Lechuga.	Ensalada	N.A	NA	✓		✓			✓	NA	TA	5°	10	10	10	10	✓		
		Arroz.	Arroz.	2790	2790.	✓		✓		✓		60	90°	86°	10	10	10	10	✓		
		Papa criolla Perejil	Papa criolla	4650	4650	✓		✓		✓		30	90°	88°	10	10	10	10	✓		
		Sopa cuchuco.	murillo.	186	186.	✓		✓		✓		100	89°	84°	10	10	10	10	✓		
		Jugo mango.	mango.	6572	3286.	✓		✓			✓	NA	TA	4°	10	10	10	10	✓		
10-10-23	am. 5:45	Tinto	cafe.	372	372	✓		✓		✓		50	90°	87°	10	10	10	10	✓		
	am 6.30	Colada Fecula de maiz.	Leche.	6510	6510	✓		✓		✓		40	92°	88	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Mary Peralta TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53153744 CARGO: Aux Cocina.

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
	Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : BOSA **SERVICIO SOCIAL:** CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE **UNIDAD OPERATIVA:** CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO ANTONIA SANTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: YESSENIA PATRICIA RUBIO **OPERADOR:** ASOCIACION HOGARES SI A LA VIDA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10				SI	NO	
10-10-23	6:30	Chocolate en leche	Leche	6510	6510	✓		✓		✓		50	89°	86°	10	10	10	10	✓		
		Huevos en tortilla	Huevos	1860	1674	✓		✓		✓		40	90°	87°	10	10	10	10	✓		
		Huevos pericos	Huevos.	1860	1674	✓		✓		✓		40	90	87°	10	10	10	10	✓		
		Arroz blanco	Arroz	2790	2790.	✓		✓		✓		60	91°	86°	10	10	10	10	✓		
		Patilla picada	Patilla.	15000	6200.	✓		✓			✓	NA	TA	TA	10	10	10	10	✓		
	9:30	Cuajada	cuajada	2480	2480	✓		✓			✓	NA	4°	5°	10	10	10	10	✓		
		Picado Fruta.	Fruta picada	NA	NA.	✓		✓			✓	NA	TA	TA	10	10	10	10	✓		
		Carne res molida.	carne molida.	3100	3100	✓		✓		✓		40	94°	90°	10	10	10	10	✓		
	P.m. 1200	Carne cerdo a la plancha.	C. cerdo.	3100	3106.	✓		✓		✓		50	89°	83°	10	10	10	10	✓		
		Rodaja tomate	Tomate.	2325	1860	✓		✓			✓	NA	TA	TA	10	10	10	10	✓		
		Ensalada L.T.	Ensalada	NA	NA.	✓		✓			✓	NA	TA	5°	10	10	10	10	✓		
		Arroz blanco	Arroz.	2790	2790.	✓		✓		✓		60	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		Platano maduro cocido	platano maduro	6458	4650.	✓		✓		✓		40	90°	87°	10	10	10	10	✓		
		Cazuela Frijoles	murillo.	186	186.	✓		✓		✓		100	93°	90°	10	10	10	10	✓		
		Limonada Panela	Limon.	4340	2170	✓		✓			✓	NA	TA	5°	10	10	10	10	✓		
	P.m 3:00	Te en leche	leche	13020	13020	✓		✓		✓		40	90°	84°	10	10	10	10	✓		
		mandarina	mandarina	8864	6200	✓		✓			✓	N.A	T.A	TA	10	10	10	10	✓		
	P.m. 7:00	Pierniton de pollo doradas	pierna de pollo	4622	2635	✓		✓		✓		45	87°	84°	10	10	10	10	✓		
		salsa c. molido en	c. molido.	3100	3100	✓		✓		✓		50	90°	86°	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marleny H. H. TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52'133 223 CARGO: Auxiliar cocina

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL		Código: FOR-PSS-243
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES		Versión: 1
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS		Fecha: Memo INT 20190435556 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : BOSA **SERVICIO SOCIAL:** CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE **UNIDAD OPERATIVA:** CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO ANTONIA SANTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: YESSENIA PATRICIA RUBIO **OPERADOR:** ASOCIACION HOGARES SI A LA VIDA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10				SI	NO
10-10-23	p.m. 1:00	Ensalada Fria	ensalado	N.A	N.A	✓		✓		✓	✓	N.A	T.A	5°	10	10	10	10	✓	
		Ensalada Caliente	ensalada.	N.A	N.A	✓		✓		✓		50	90	86°	10	10	10	10	✓	
		Spaguetis.	spaguetis.	3100	3100		✓	✓		✓		40	89°	83°	10	10	10	10	✓	
		papa en chupe	papa.	5166	4650	✓		✓		✓		40	94°	90°	10	10	10	10	✓	
		Sopa de ahuya.	murillo	186	186	✓		✓		✓		100	91°	86°	10	10	10	10	✓	
		Jugo de piña	piña.	5974	3286	✓		✓			✓	N.A	T.A	4°	10	10	10	10	✓	
11-10-23	am 5:45	Aromatica	Limon.	2893	1736.	✓		✓		✓		50	91°	89°	10	10	10	10	✓	
	am 6:30	Agua de panela	panela	992	992.	✓			✓	✓		50	93°	90°	10	10	10	10	✓	
		Cafe con leche	Leche	6510	6510	✓		✓		✓		60	90°	87°	10	10	10	10	✓	
		Changua con huevo	Leche	6510	6510.	✓		✓		✓		60	90°	87°	10	10	10	10	✓	
			Huevo.	1860	1674	✓		✓		✓		60	90°	86°	10	10	10	10	✓	
		Queso campesino	Queso campesino	1240	1240	✓		✓		✓		NA	4°	5°	10	10	10	10	✓	
		Arepa	Arepa	3720	3720	✓		✓		✓		30	89°	86°	10	10	10	10	✓	
		Fruta picada	Fruta picada	NA	NA	✓		✓			✓	NA	TA	TA.	10	10	10	10	✓	
	am 9:30	Batido Hora y banano, avena	Leche.	13020	13020	✓		✓			✓	NA	TA	5°	10	10	10	20	✓	
	p.m. 12:00	Carne cerdo caramelizada	C. cerdo	3100	3100	✓		✓		✓		50	92°	87°	10	10	10	10	✓	
		Pollo en salsa criolla	Pollo Pechuga.	3875	3100	✓		✓		✓		50	90°	86°	10	10	10	10	✓	
		Potaca de ahuyama	Ahuyama.	1873	1550	✓		✓		✓		40	94°	89°	10	10	10	10	✓	
		Ensalada Pico de gallo.	Ensalada.	NA	NA.	✓		✓			✓	NA	TA	5°	10	10	10	10	✓	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Mary Peralta TIPO DE DOCUMENTO: CC. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53153744 CARGO: Auxiliar de cocina

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
	Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : BOSA **SERVICIO SOCIAL:** CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE **UNIDAD OPERATIVA:** CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO ANTONIA SANTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: YESSENIA PATRICIA RUBIO **OPERADOR:** ASOCIACION HOGARES SI A LA VIDA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10				SI	NO	
11-10-23	pm 12:00	Arroz al perejil.	Arroz	2790	2790	✓		✓		✓		60	93°	90°	10	10	10	10	✓		
		Papa en chupe	Papa	5166	4650	✓		✓		✓		50	91°	87°	10	10	10	10	✓		
		Sopa cuchuco trigo	murillo.	186	186	✓		✓		✓		100	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		Jugo Guayaba	Guayaba.	4381	3286.	✓		✓			✓	NA	TA	5°	10	10	10	10	✓		
	p.m. 3:30	Ensalada de Frutas con Yogurt	Ensalada Frutas Yogurt.	N.A	N.A	✓		✓			✓	N.A	TA	4°	10	10	10	10	✓		
				3100	3100	✓		✓			✓	N.A	4	6°	10	10	10	10	✓		
	p.m. 7:00	albondigas al horno	Carne molida	3100	3100	✓		✓		✓		40	90°	83°	10	10	10	10	✓		
		C.cerdo en salsa	Carne cerdo	3100	3100	✓		✓		✓		50	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		Torta de verduras	verduras	N.A	N.A	✓		✓		✓		40	90	87	10	10	10	10	✓		
		ensalada lechuga	ensalada.	N.A	N.A	✓		✓			✓	N.A	T.A	4°	10	10	10	10	✓		
		arroz al perejil.	arroz	2790	2790	✓		✓		✓		50	90°	87°	10	10	10	10	✓		
		papa salado	papa	5166	4650	✓		✓		✓		50	90°	85°	10	10	10	10	✓		
		Cazuela arveja	murillo	186	186	✓		✓		✓		100	90	86°	10	10	10	10	✓		
		Jugo Guayaba	guayaba	4381	3286	✓		✓			✓	N.A	T.A	4°	10	10	10	10	✓		
12-10-23	am 5:45	Tinto.	CAFE.	372	372	✓		✓		✓		40	90°	86°	10	10	10	10	✓		
	am 6:30	Agua de panela.	Panela.	992	992.	✓		✓		✓		50	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		Colada maizena	leche	6510	6510	✓		✓		✓		40	90°	87°	10	10	10	10	✓		
		Changua con	leche	6510	6510.	✓		✓		✓		50	91°	84°	10	10	10	10	✓		
		Huevo	Huevo.	1860	1674	✓		✓		✓		40	90	85°	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marleny H. H. TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52 133.223 CARGO: Auxiliar cocina

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
	Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : BOSA **SERVICIO SOCIAL:** CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE **UNIDAD OPERATIVA:** CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO ANTONIA SANTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: YESSENIA PATRICIA RUBIO **OPERADOR:** ASOCIACION HOGARES SI A LA VIDA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10				SI	NO	
12-10-23	am 630	Huevo cocido.	Huevo	1860	1674	✓		✓		✓		40	92°	86°	10	10	10	10	✓		
		Compota Pera y mora.	Pera.	7294	6200	✓		✓		✓		30	94°	6°	10	10	10	10	✓		
	am 930	Ensalada Frutas	Fruta picada.	NA	NA	✓		✓			✓	NA	TA	4°	10	10	10	10	✓		
		Crema leche.	crema leche.	434	434	✓		✓			✓	NA	4°	5°	10	10	10	10	✓		
	pm 1200	Pescado a la Fina hierbas	Filete Pescado	6200	3100	✓		✓		✓		30	90°	87°	10	10	10	10	✓		
		Pescado en salsa	Filete pescado	6200	3100	✓		✓		✓		30	91°	86°	10	10	10	10	✓		
		Ensalada Lechuga	Ensalada.	NA	NA	✓		✓			✓	NA	TA	5°	10	10	10	10	✓		
		Ensalada Com	Ensalada Campesina	NA	NA	✓		✓			✓	NA	TA	4°	10	10	10	10	✓		
		Arroz con coco	Arroz.	2790	2790	✓		✓		✓		40	90°	87°	10	10	10	10	✓		
		Torta de platano	platano maduro	6458	4650	✓		✓		✓		50	93°	90°	10	10	10	10	✓		
		Sopa cebada.	murillo.	186	186	✓		✓		✓		100	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		Jugo lulo	lulo.	5476	3286	✓		✓			✓	NA	TA	4°	10	10	10	10	✓		
12-10-23	pm 330	Colada Fecula maiz	Leche	13020	13020	✓		✓		✓		50	92°	89°	10	10	10	10	✓		
	pm 700	Carne res en salsa	carne res	3100	3100	✓		✓		✓		50	90°	87°	10	10	10	10	✓		
		Carne cardo en mostaza miel	carne cardo	3100	3100	✓		✓		✓		40	91°	86°	10	10	10	10	✓		
		Verdura Salteada	verdura salteada.	NA	NA	✓		✓		✓		45	94°	81°	10	10	10	10	✓		
		Ensalada	Ensalada	NA	NA	✓		✓			✓	NA	TA	5°	10	10	10	10	✓		
		Arroz al pimentón	Arroz.	2790	2790	✓		✓		✓		50	90°	87°	10	10	10	10	✓		
		Papa a la Francesa	Papa.	5166	4650	✓		✓		✓		40	94°	90°	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yisnay Vega. TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1067903224 CARGO: Aux cocina

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : BOSA **SERVICIO SOCIAL:** CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE **UNIDAD OPERATIVA:** CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO ANTONIA SANTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: YESSENIA PATRICIA RUBIO **OPERADOR:** ASOCIACION HOGARES SI A LA VIDA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °C	FINAL °C	Evalúe entre 2 y 10				SI	NO
12-10-23	pm 700	Sopa de Patacon	murillo.	186	186	✓		✓		✓		100	92°	89°	10	10	10	10	✓	
		Jugo tomate arb	Tomate arbol.	5476	3286	✓		✓			✓	NA	TA	5°	10	10	10	10	✓	
13-10-23	am 5:45	Aromatica	Tomate arbol.	2893	1736	✓		✓		✓		50	90°	87°	10	10	10	10	✓	
	am 6:30	Colada avena	Leche	6510	6510	✓		✓		✓		50	89°	84°	10	10	10	10	✓	
		Emparedado de queso	Queso	1240	1240	✓		✓			✓	NA	TA	5°	10	10	10	10	✓	
		Huevos revueltos	Huevos	1860	1674	✓		✓		✓		50	94°	90°	10	10	10	10	✓	
		Papaya Picada	Papaya	8857	6200	✓		✓			✓	NA	TA	TA	10	10	10	10	✓	
	am 9:30	Sorbete Feijoa	Leche	13020	13020	✓		✓			✓	NA	TA	5°	10	10	10	10	✓	
	pm 1200	Pollo en Salsa	Pollo pechuga	3875	3100	✓		✓		✓		50	93	90°	10	10	10	10	✓	
		Carne res.	Carne res.	3100	3100	✓		✓		✓		60	90°	87	10	10	10	10	✓	
		Ensalada	Ensalada	NA	NA	✓		✓			✓	NA	TA	5°	10	10	10	10	✓	
		pepino guisado	Pepino guiso	2480	1860	✓		✓		✓		30	87°	83°	10	10	10	10	✓	
		Arroz con Zanahoria	Arroz	2790	2790	✓		✓		✓		50	90°	86°	10	10	10	10	✓	
		Pure Yuca	yuca.	5812	4650	✓		✓		✓		40	89°	84°	10	10	10	10	✓	
		Sopa caramelita	murillo	186	186	✓		✓		✓		100	91°	86°	10	10	10	10	✓	
		Jugo maracuya	Maracuya.	10269	3286.	✓		✓			✓	NA	TA	5°	10	10	10	10	✓	
13-10-23.	pm. 3:30	Arroz con leche	Leche	6510	6510	✓		✓		✓		30	93°	89°	10	10	10	10	✓	
		Fresa Picada	Fresa.	6526	6200	✓		✓			✓	NA	TA	TA	10	10	10	10	✓	
	p.m 7:00	Pescado en salsa	pescado	6200	3100	✓		✓		✓		30	90°	86°	10	10	10	10	✓	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Mary Peralta TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53153744 CARGO: Aux cocina

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043568 - 10/10/2019
	Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : BOSA **SERVICIO SOCIAL:** CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE **UNIDAD OPERATIVA:** CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO ANTONIA SANTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: YESSENIA PATRICIA RUBIO **OPERADOR:** ASOCIACION HOGARES SI A LA VIDA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °C	FINAL °C	Evalúe entre 2 y 10				SI	NO	
13-10-23	p.m. 7:00	pescado apanado	pescado	6200	3100	✓		✓		✓		30	92°	87°	10	10	10	10	✓		
		ensalada agridulce	ensalada	N.A	N.A	✓		✓			✓	NA	TA	5°	10	10	10	10	✓		
		ensalada pico de gallo	ensalada	N.A	N.A	✓		✓			✓	NA	TA	5°	10	10	10	10	✓		
		arroz al cilantro	arroz	2790	2790	✓		✓		✓		60	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		papa en pure	papa	5166	4650	✓		✓		✓		40	89°	86°	10	10	10	10	✓		
		Sopa de avena.	murillo	186	186	✓		✓		✓		100	93°	90°	10	10	10	10	✓		
		Jugo maracuya	maracuya	10269	3286	✓		✓			✓	NA	TA	4°	10	10	10	10	✓		
14-10-23	am 5:45	Tinto.	Cafe.	372	372	✓		✓		✓		50	92°	88	10	10	10	10	✓		
	am 630	Cafe con leche	Leche	6510	6510	✓		✓		✓		40	96°	87°	10	10	10	10	✓		
		Te en leche	Leche	6510	6510	✓		✓		✓		40	91°	83°	10	10	10	10	✓		
		Caldo papa con carne	Carne res	1860	1860	✓		✓		✓		90	93°	90°	10	10	10	10	✓		
		caldo con pollo	pollo Pechuga	2480	1860	✓		✓		✓		90	94°	89°	10	10	10	10	✓		
		Patilla picada	Patilla.	65500	6200	✓		✓			✓	NA	TA	TA	10	10	10	10	✓		
	am 9:30	Te en leche	Leche	13020	13020	✓		✓		✓		50	91°	86°	10	10	10	10	✓		
		mandarina.	mandarina	8857	6200	✓		✓			✓	NA	TA	TA	10	10	10	10	✓		
	pm 12:00	Sobrebarriga en Salsa.	Sobrebarriga	3100	3100	✓		✓		✓		60	96°	84°	10	10	10	10	✓		
		Carne cerdo	C. cerdo	3100	3100	✓		✓		✓		40	91°	83°	10	10	10	10	✓		
		Verdura calabaza	Calabaza	2066	1860	✓		✓		✓		50	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		Ensalada Tomate	Ensalada	NA	NA	✓		✓			✓	NA	TA	5°	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Mary Paralta TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53153774 CARGO: Aux Cocina

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
	Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : BOSA **SERVICIO SOCIAL:** CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE **UNIDAD OPERATIVA:** CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO ANTONIA SANTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: YESSENIA PATRICIA RUBIO **OPERADOR:** ASOCIACION HOGARES SI A LA VIDA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10				SI	NO	
14-10-23	12:00 pm	Arroz blanco	Arroz.	2790	2790	✓		✓		✓		60	93°	90°	10	10	10	10	✓		
		Papa al perejil	Papa	5166	4650	✓		✓		✓		40	90°	87°	10	10	10	10	✓		
		Sopa verdura	murillo.	186	186	✓		✓		✓		100	89	83°	10	10	10	10	✓		
		Jugo mora	mora.	3651	3286	✓		✓			✓	NA	TA	5°	10	10	10	10	✓		
	3:30 pm	Sorbete guanabana	leche	6510	6510	✓		✓			✓	NA	TA	5°	10	10	10	10	✓		
	7:00 pm	Carne cerdo	c cerdo	3100	3100	✓		✓		✓		40	90°	86°	10	10	10	10	✓		
		Pollo asada	Pierna Pernil	4622	2635	✓		✓		✓		50	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		Tajada aguacate	aguacate	2415	1860	✓		✓			✓	NA	TA	TA	10	10	10	10	✓		
		Ensalada ranchera	Ensalada	NA	NA	✓		✓			✓	NA	TA	4°	10	10	10	10	✓		
		Arroz al ajonjoli	Arroz	2790	2790	✓		✓		✓		50	90°	86°	10	10	10	10	✓		
		yuca dorada	Yuca.	5812	4650	✓		✓		✓		45	91°	85°	10	10	10	10	✓		
		Sopa conchitos	morillo	186	186.	✓		✓		✓		100	89°	82.	10	10	10	10	✓		
		Jugo mora.	mora	3651	3286	✓		✓			✓	NA	TA	4°	10	10	10	10	✓		
15-10-23	5:45 am	Aromatica	Fresa.	1827	1736	✓		✓		✓		60	90°	88°	10	10	10	10	✓		
	6:30 am	Chocolate en leche	Leche	6510	6510	✓		✓		✓		50	90°	87°	10	10	10	10	✓		
		Colada de avena	Leche	6510	6510.	✓		✓		✓		50	90°	85°	10	10	10	10	✓		
		Huevos pericos	Huevo.	1860	1674	✓		✓		✓		45	90°	86°	10	10	10	10	✓		
		Empanadado de queso	Queso.	1240	1240	✓		✓			✓	NA	TA	5°	10	10	10	10	✓		
		Mandarina	mandarina	8857	6200	✓		✓			✓	NA	TA	TA.	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Mary Peralta TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53 153 744 CARGO: Aux Cocina

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043568 - 10/10/2019
	Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : BOSA **SERVICIO SOCIAL:** CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE **UNIDAD OPERATIVA:** CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO ANTONIA SANTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: YESSENIA PATRICIA RUBIO **OPERADOR:** ASOCIACION HOGARES SI A LA VIDA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10				SI	NO
15-10-23	9:30	Ensalada Frutas con Yogurt.	Ensalada Frutas.	NA	NA	✓		✓		-	✓	NA	TA	4°	10	10	10	10	✓	
			Yogurt.	3100	3100.	✓		✓			✓	NA	4°	5°	10	10	10	10	✓	
	Pm 1700	Guisado Res y Pollo	C. Res y Pollo	1600 2000	1600 1600.	✓		✓		✓		60	94°	90°	10	10	10	10	✓	
		Hamburguesa C. Molida	C. Molida	3100	3100	✓		✓		✓		40	93°	90°	10	10	10	10	✓	
		Ensalada lechuga	Ensalada	NA	NA	✓		✓			✓	NA	TA	5°	10	10	10	10	✓	
		Ensalada maced.	Ensalada.	NA	NA	✓		✓		✓		40°	89°	5°	10	10	10	10	✓	
		Arroz blanco.	Arroz.	2790	2790	✓		✓		✓		50	92°	89°	10	10	10	10	✓	
		Yuca dorada	Yuca.	5812.	4650	✓		✓		✓		45	89°	86°	10	10	10	10	✓	
		Sopa cuchuco maiz	murillo	186	186	✓		✓		✓		100	92°	89°	10	10	10	10	✓	
		Jugo Guanabana	Guanabana	4694	3286	✓		✓			✓	NA	TA	5°	10	10	10	10	✓	
	Pm 3:30	Colada Fecula maiz	Leche	13020	13020	✓		✓		✓		50	93°	90°	10	10	10	10	✓	
15-10-23	Pm 7:00	P. Pierna Guisada	Pollo pierna	4622	2635	✓		✓		✓		50	96°	86°	10	10	10	10	✓	
		Carne res Hachada	Carne res	3100	3100	✓		✓		✓		60	90°	87°	10	10	10	10	✓	
		Rodajas de tomate	Tomate	2325	1860	✓		✓			✓	NA	TA	TA°	10	10	10	10	✓	
		Torta de ahuyama	Ahuyama	1823	1550	✓		✓		✓		60	91°	88°	10	10	10	10	✓	
		Arroz blanco	Arroz	2790	2790	✓		✓		✓		60	90°	87°	10	10	10	10	✓	
		Tajada platano	Platano maduro	6958	3720	✓		✓		✓		40	89°	85°	10	10	10	10	✓	
		Asiaco	Pollo	232	186	✓		✓		✓		80	94°	90°	10	10	10	10	✓	
		Limonada	Limon.	4340	2170.	✓		✗			✓	NA	TA	4°	10	10	10	10	✓	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Mary Paralta TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53153744 CARGO: Aux cocina

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043568 - 10/10/2019
	Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : BOSA **SERVICIO SOCIAL:** CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE **UNIDAD OPERATIVA:** CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO ANTONIA SANTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: YESSENIA PATRICIA RUBIO **OPERADOR:** ASOCIACION HOGARES SI A LA VIDA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10				SI	NO	
16-10-23	a.m. 5:45	Tinto	Cafe	372	372	✓		✓		✓		50	94°	90°	10	10	10	10	✓		
	a.m. 6:30	Colado de avena	leche	6510	6510		✓	✓		✓		40	90°	87°	10	10	10	10	✓		
		Cafe con leche	leche	6510	6510		✓	✓		✓		45	91°	86°	10	10	10	10	✓		
		huevos pericos	huevos	1860	1674	✓		✓		✓		40	89°	83°	10	10	10	10	✓		
		queso doble crem	queso.	1240	1240		✓	✓			✓	N.A	4°	5°	10	10	10	10	✓		
		arroz blanco	arroz.	2790	2790	✓		✓		✓		50	90°	87°	10	10	10	10	✓		
		granadilla	granadilla.	8266	2480	✓		✓			✓	N.A	T.A	T.A	10	10	10	10	✓		
	a.m. 9:30	leche caliente	leche.	13020	13020	✓		✓		✓		40°	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		mango picado	mango	12400	6200	✓		✓			✓	N.A	T.A	T.A	10	10	10	10	✓		
	P.m. 12:00	C.res en salsa cri	carne res	3100	3100	✓		✓		✓		50	90°	87°	10	10	10	10	✓		
		pechuga desmech	pechuga.	3875	3100	✓		✓		✓		50	96°	91°	10	10	10	10	✓		
		Ensalada comp.	ensalada campesina	N.A	N.A	✓		✓			✓	N.A	T.A	5°	10	10	10	10	✓		
		arroz al perejil	arroz	2790	2790	✓		✓		✓		50	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		papa cocida	papa	5166	4650	✓		✓		✓		40	90°	83°	10	10	10	10	✓		
		sopa de arroz	murillo	186	186	✓		✓		✓		100	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		naranjada	naranja.	4340	2604	✓		✓			✓	N.A	T.A	4°	10	10	10	10	✓		
	P.m 3:30	Sorbete curuba	leche	6510	6510	✓		✓			✓	N.A	T.A	4°	10	10	10	10	✓		
16-10-23	p.m. 7:00	pechuga champiñ	pechuga.	3875	3100	✓		✓		✓		50	91°	86°	10	10	10	10	✓		
		C. cerdo salteado	C. cerdo.	3100	3100	✓		✓		✓		45	94°	90°	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Harlany H. H. TIPO DE DOCUMENTO: C. C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52'133.223 CARGO: Auxiliar cocina

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043568 - 10/10/2019
	Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : BOSA **SERVICIO SOCIAL:** CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE **UNIDAD OPERATIVA:** CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO ANTONIA SANTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: YESSENIA PATRICIA RUBIO **OPERADOR:** ASOCIACION HOGARES SI A LA VIDA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10				SI	NO
16-10-23	P.M 7:00	Ensalada	ensalada.	N.A	N.A	✓		✓			✓	N.A	T.A.	5°	10	10	10	10	✓	
		Torta verduras	verduras.	N.A	N.A	✓		✓		✓		45	94°	87°	10	10	10	10	✓	
		arroz zanahoria	arroz	2790	2790	✓		✓		✓		50	90°	86°	10	10	10	10	✓	
		yuca cocida	yuca.	4650	3720	✓		✓		✓		50	86°	83°	10	10	10	10	✓	
		Sopa carmelita	murillo	186	186	✓		✓		✓		100	90°	88°	10	10	10	0	✓	
		Jugo maracuya	maracuya.	10269	3286	✓		✓			✓	N.A	T. A	5°	10	10	10	10	✓	
17-10-23	AM 5 45	Aromatica	lulo.	2893	1736	✓		✓		✓		60	92°	90°	10	10	10	10	✓	
	AM 6 30	Chocolate. en lecha	lecha	6510	6510	✓		✓		✓		40	94°	90°	10	10	10	10	✓	
		Colada Fecula de Maiz	lecha	6510	6510	✓		✓		✓		40	90°	87°	10	10	10	10	✓	
		Caldo de pescado.	pescado	3720	1860	✓		✓		✓		60	93°	89°	10	10	10	10	✓	
		Caldo de carne	Carne de res.	1860	1860.	✓		✓		✓		90	90	87	10	10	10	10	✓	
		Papaya picada.	papaya.	8857	6200.	✓		✓			✓	NA	TA	TA	10	10	10	10	✓	
	AM 9 30	Sorbete maracuya	lecha	13020	13020	✓		✓			✓	NA	TA	5°.	10	10	10	10	✓	
	PM 12 00	C. carb en Salsa	Carne cerdo	3100	3100	✓		✓		✓		40	94°	90°	10	10	10	10	✓	
		Goulash de carne	carne res	3100	3100	✓		✓		✓		50	90°	87°	10	10	10	10	✓	
		Ensalada.	Ensalada.	NA	NA	✓		✓			✓	N.A	TA°	4°	10	10	10	10	✓	
		Torta ahuyama	ahuyama.	1823	1550	✓		✓		✓		50	87°	83°	10	10	10	10	✓	
		Arroz al pimienta	Arroz.	2790	2790	✓		✓		✓		45	91°	86°	10	10	10	10	✓	
		Papa criolla. dorada	Papa criolla.	4650	4650	✓		✓		✓		30	90°	87°	10	10	10	10	✓	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Mary Parella TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53153744 CARGO: Aux cocina

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043568 - 10/10/2019
	Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : BOSA **SERVICIO SOCIAL:** CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE **UNIDAD OPERATIVA:** CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO ANTONIA SANTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: YESSENIA PATRICIA RUBIO **OPERADOR:** ASOCIACION HOGARES SI A LA VIDA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10				SI	NO	
17-10-23	am 12:00	Sopa conchetos	murilla	186	186	✓		✓		✓		90	91°	87°	10	10	10	10	✓		
		Jugo mora	mora	3651	3286	✓		✓			✓	N.A	T.A	5°	10	10	10	10	✓		
	p.m 3:30	Agua de panela	panela	992	992	✓		✓		✓		50	90°	87°	10	10	10	10	✓		
		con queso campesino	queso	2480	2480		✓	✓			✓	N.A	5°	4°	10	10	10	10	✓		
		Compota manzana	manzana	7294	6.200	✓		✓		✓		40	87°	83°	10	10	10	10	✓		
17-10-23	p.m. 7:00	Pescado en salsa	Tilapia	6.200	3100	✓		✓		✓		45	90°	87°	10	10	10	10	✓		
		pescado al horno	Tilapia	6200	3100	✓		✓		✓		45	91°	88°	10	10	10	10	✓		
		ensalada lechuga	ensalada	N.A	N.A	✓		✓			✓	N.A	T.A	5°	10	10	10	10	✓		
		ensalada habichu	ensalada	N.A	N.A	✓		✓		✓		35	90	5°	10	10	10	10	✓		
		arroz pimenton	arroz	2790	2790	✓		✓		✓		40	90°	85°	10	10	10	10	✓		
		papa criolla dorad	papa criolla	4650	4650	✓		✓		✓		30	87°	83°	10	10	10	10	✓		
		Sopa de conchitas	murillo	186	186	✓		✓		✓		100	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		Jugo de piña	piña	5934	3786	✓		✓			✓	N.A	T.A	5°	10	10	10	10	✓		
18-10-23	am 5:45	Tinto	CAFE	372	372	✓		✓		✓		50	90°	87°	10	10	10	10	✓		
		CAFE con leche	Leche	6510	6510	✓		✓		✓		50	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		Colada de platano	Leche	6510	6510	✓		✓		✓		50	93°	90°	10	10	10	10	✓		
		Huevos paricos	Huevos	1860	1674	✓		✓		✓		40	90°	85°	10	10	10	10	✓		
		Huevos con Salsa Mayonesa	Huevos.	1860	1674	✓		✓		✓		45	91°	86°	10	10	10	10	✓		
		Arroz blanco	Arroz.	2790	2790	✓		✓		✓		50	90°	87	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Mary Peralta TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53133744 CARGO: Aux cocina

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : BOSA **SERVICIO SOCIAL:** CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE **UNIDAD OPERATIVA:** CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO ANTONIA SANTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: YESSENIA PATRICIA RUBIO **OPERADOR:** ASOCIACION HOGARES SI A LA VIDA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10				SI	NO	
18-10-23	9m 6 30	Granadilla.	Granadilla.	8266	2790	✓		✓			✓	NA	TA	TA	10	10	10	10	✓		
		Sorbete Guanabana	Leche	13020	13020	✓		✓			✓	NA	TA	5°	10	10	10	10	✓		
		Pollo al horno	Pierna Pollo.	4622	2632	✓		✓		✓		50	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		Cerdo Sofrito.	Carne cerdo	3100	3100	✓		✓		✓		40	89	87	10	10	10	10	✓		
		Habichuela con huevo	Huevo	600	54.	✓		✓		✓		50	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		Ensalada agridulce	Ensalada.	NA	NA.	✓		✓			✓	NA	TA	4°	10	10	10	10	✓		
		Arroz atomatado	Arroz.	2790	2790	✓		✓		✓		60	96°	87°	10	10	10	10	✓		
		Platano con Queso bocadillo.	Platano madura	6488	4650	✓		✓		✓		40	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		Sopa de avena	murillo.	186	186.	✓		✓		✓		100	90°	87°	10	10	10	10	✓		
		Jugo lulo.	lulo.	5476	3286.	✓		✓			✓	NA	TA	4°	10	10	10	10	✓		
	01:30 pm	Peto maiz dulce	Leche	6510	6510	✓		✓		✓		60	90°	87	10	10	10	10	✓		
18-10-23		patilla picada	patilla	15.500	6200	✓		✓			✓	N.A	T.A	T.A	10	10	10	10	✓		
	07:00 pm	Guisado res y Pollo	carne de res	15.50	1550	✓		✓		✓		50	94°	90°	10	10	10	10	✓		
			pollo pechuga	1937	1550	✓		✓		✓		40	90°	87°	10	10	10	10	✓		
		ensalada	ensalada	N.A	N.A	✓		✓			✓	N.A	T.A	4°	10	10	10	10	✓		
		Pollo en salsa blanca	pollo pechuga	8875	3100	✓		✓		✓		50	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		Pepino de guiso	Pepino de guiso	2480	1860	✓		✓		✓		40	90°	86°	10	10	10	10	✓		
		Arroz blanco	Arroz	2790	2790	✓		✓		✓		50	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		Yuca dorada	yuca	5812	4650	✓		✓		✓		40	94°	90°	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yisney Vega TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1067903229 CARGO: aux cocina

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
	Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : BOSA **SERVICIO SOCIAL:** CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE **UNIDAD OPERATIVA:** CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO ANTONIA SANTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: YESSENIA PATRICIA RUBIO **OPERADOR:** ASOCIACION HOGARES SI A LA VIDA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °C	FINAL °C	Evalúe entre 2 y 10				SI	NO	
18-10-23	Pm 700	Sopa de cuchuco de maiz	Mortiño	186	186	✓		✓		✓		100	90°	84°	10	10	10	10	✓		
		Jugo de guanabana	guanabana	4694	3286	✓		✓			✓	NA	T.A	4°	10	10	10	10	✓		
19-10-23	am 545	Aromatica.	mora.	3651	3286	✓		✓		✓		50	90°	87°	10	10	10	10	✓		
	am 630	Agua de panela	Panela	992	992	✓		✓		✓		50	90°	96°	10	10	10	10	—		
		Chocolate en leche	Leche	6510	6510	✓		✓		✓		60	91°	87°	10	10	10	10	✓		
		Changua con	Leche	6510	6510.	✓		✓		✓		80	90°	85°	10	10	10	10	✓		
		huevo	Huevo	1860	1674	✓		✓		✓		30	90°	87	10	10	10	10	✓		
		Queso doble cre.	Queso.	1240	1240	✓		✓			✓	NA	4°	5°	10	10	10	10	✓		
		Granadilla.	Granadilla.	8866	2480	✓		✓			✓	NA	TA	TA	10	10	10	10	✓		
	am 930	Fruta picada.	Fruta picada	NA	NA	✓		✓			✓	NA	TA	4°	10	10	10	10	✓		
	pm. 1200	albondigas al horno	Carne molida.	3100	3100	✓		✓		✓		40	87°	83°	10	10	10	10	✓		
		Pollo desmechado	Pechuga	3875	3100	✓		✓		✓		45	90°	85°	10	10	10	10	✓		
		Ensalada Pico	Ensalada	NA	NA	✓		✓			✓	NA	TA	5°	10	10	10	10	✓		
		Ensalada Tropic	Ensalada.	NA	NA	✓		✓			✓	NA	T.A	4°	10	10	10	10	✓		
		Spaguetti	Spaguettis	2790	2790	✓		✓		✓		50	94°	86	10	10	10	10	✓		
		Platano frito	Platano maduro.	6458	4650	✓		✓		✓		40	90°	85°	10	10	10	10	✓		
		Sopa manudencia.	manudencia	1054	1054	✓		✓		✓		40	91°	87°	10	10	10	10			
		Jugo curuba.	Curuba	9780	3290	✓		✓			✓	NA	TA	4°	10	10	10	10	✓		
	Pm 330	Colada de avena	leche	13020	13020.	✓		✓		✓		50	90°	87°	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marlany H. H TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52'133.223 CARGO: Aux cocina

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL		Código: FOR-PSS-243
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES		Versión: 1
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS		Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : BOSA **SERVICIO SOCIAL:** CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE **UNIDAD OPERATIVA:** CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO ANTONIA SANTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: YESSENIA PATRICIA RUBIO **OPERADOR:** ASOCIACION HOGARES SI A LA VIDA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO									OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD			
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10				SI	NO		
19-10-23	7:00.	Pollo en salsa	pechuga	3875	3100	✓		✓		✓		45	91°	86°	10	10	10	10	✓			
		C. cerdo sofrito	C. cerdo.	3100	3100	✓		✓		✓		45	94°	90°	10	10	10	10	✓			
		Cubios guisados	Cubios.	1631	1550	✓		✓		✓		40	90°	86°	10	10	10	10	✓			
		brocoli al huevo	huevo	1377	1240	✓		✓		✓		50	92°	87°	10	10	10	10	✓			
		arroz al cilantro	arroz	2790	2790	✓		✓		✓		50	94°	90°	0	10	10	10	✓			
		papa guisada.	papa.	5166	4650	✓		✓		✓		50	87°	83°	10	10	10	10	✓			
		Sopa Verduras.	murillo	186	186	✓		✓		✓		100	90°	84°	10	10	10	10	✓			
		Jugo guanabana	guanabana	4694	3286	✓		✓			✓	N.A	T.A	4°	10	10	10	10	✓			
20-10-23	a.m 5:30	Tinto	Cafe	372	372	✓		✓		✓		50	91°	86°	10	10	10	10	✓			
		Caldo con carne	Carne magra	1860	1860	✓		✓		✓		90	90°	87°	10	10	10	10	✓			
		Caldo con pollo	pollo pechuga.	2480	1860	✓		✓		✓		90	91°	86°	10	10	10	10	✓			
		Té. con leche	leche	6510	6510	✓		✓		✓		50	94°	90°	10	10	10	10	✓			
		Colada avena	leche	6510	6510	✓		✓		✓		50	91°	83°	10	10	10	10	✓			
		Compota manzana	manzana.	7294	6200	✓		✓		✓		40	90°	80°	10	10	10	10	✓			
	a.m 9:30	Cafe con leche	leche	13020	13020		✓	✓		✓		50	89°	84°	10	10	10	10	✓			
		fresa picada	fresa.	6526	6200	✓		✓			✓	N.A	T.A	T.A	10	10	10	10	✓			
	p.m. 12:00	C.res desmechada	C.res magra	3100	3100	✓		✓		✓		50	90°	86°	10	10	10	10	✓			
		pollo dorado	pierna de pollo	4622	2632	✓		✓		✓		40	91°	87°	10	10	10	10	✓			
		ensalada tropical	ensalada	N.A	N.A	✓		✓			✓	N.A	T.A	5°	10	10	10	10	✓			

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Harlany H. H TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52133223. CARGO: Auxiliar Cocina

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 20190435666 - 10/10/2019
	Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : BOSA **SERVICIO SOCIAL:** CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE **UNIDAD OPERATIVA:** CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO ANTONIA SANTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: YESSENIA PATRICIA RUBIO **OPERADOR:** ASOCIACION HOGARES SI A LA VIDA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10				SI	NO
20-10-23	P.m. 12:00	Ensalada	ensalada	N.A	N.A	✓		✓			✓	N.A	T.A	4°	10	10	10	10	✓	
		arroz blanco	arroz	2390	2390	✓		✓		✓		50	94°	90°	10	10	10	10	✓	
		yuca cocida	yuca.	5812	4650	✓		✓		✓		50	90°	87°	10	10	10	10	✓	
		Sopa de fideos.	murillo	186	186.	✓		✓		✓		100	94°	90°	10	10	10	10	✓	
		limonada	limon.	4340	2170	✓		✓			✓	N.A	T.A	5°	10	10	10	10	✓	
	P.m. 3:30	Sorbete guanabana	leche.	6510	6510.	✓		✓			✓	NA	TA	5°	10	10	10	10	✓	
20-10-23	P.m 7:00	C. cerdo con miel	C. Cerdo	3100	3100	✓		✓		✓		50	93°	90°	10	10	10	10	✓	
		C. res guisada	C. res magra	3100	3100	✓		✓		✓		60	92°	89°	10	10	10	10	✓	
		ensalada Tropical	ensalada.	N.A	N.A	✓		✓			✓	NA	TA	5°	10	10	10	10	✓	
		patera ahuyama	ahuyama.	1823	1550	✓		✓		✓		40	91°	85°	10	10	10	10	✓	
		arroz con arveja	arroz	2390	2390.	✓		✓		✓		60	92°	89°	10	10	10	10	✓	
		Sopa sobaida	murillo	186	186	✓		✓		✓		100	94°	90	10	10	10	10	✓	
		limonada	limon.	4340	2170.	✓		✓			✓	NA	TA	5°	10	10	10	10	✓	
21-10-23	a.m. 5:45	Aromatica	Fresa	1823	1736	✓		✓		✓		50	90°	87°	10	10	10	10	✓	
	6:30	colada de platano	leche	6510	6510	✓		✓		✓		50	91°	88°	10	10	10	10	✓	
		cafe con leche	leche	6510	6510	✓		✓		✓		45	90°	85°	10	10	10	10	✓	
		huevos con maiz	huevos	1860	1674	✓		✓		✓		50	94°	90°	10	10	10	10	✓	
		queso doble cr.	queso	1240	1240	✓		✓			✓	N.A	5°	4°	10	10	10	10	✓	
		patilla picada	patilla.	15500	6200	✓		✓			✓	N.A	T.A	T.A	10	10	10	10	✓	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Harlany H. TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52'133.223. CARGO: Auxiliar cocina

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 20190435568 - 10/10/2019
	Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : BOSA **SERVICIO SOCIAL:** CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE **UNIDAD OPERATIVA:** CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO ANTONIA SANTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: YESSENIA PATRICIA RUBIO **OPERADOR:** ASOCIACION HOGARES SI A LA VIDA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10				SI	NO	
21-10-23	a.m 9:30	leche caliente	leche	13020	13020	✓		✓		✓		50	90°	87°	10	10	10	10	✓		
		granadilla	granadilla	8266	2480	✓		✓			✓	N.A	T.A	T.A	10	10	10	10	✓		
	p.m. 12:00	c. cerdo dorada	c. cerdo	3100	3100	✓		✓		✓		40	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		hamburguesa de carne molida.	c. res molida.	3100	3100	✓		✓		✓		45	93°	87°	10	10	10	10	✓		
		guacamole.	aguacate.	1811	1395	✓		✓			✓	N.A	T.A	4°	10	10	10	10	✓		
		agridulce ensalada	ensalada.	N.A	N.A.	✓		✓			✓	N.A	T.A	4°	10	10	10	10	✓		
		arroz zanahoria	arroz	2790	2790	✓		✓		✓		50	90°	86°	10	10	10	10	✓		
		papa al vapor	papa.	5166	4650	✓		✓		✓		40	87°	83°	10	10	10	10	✓		
		sopa de lentejas	murillo	186	186	✓		✓		✓		100	91°	86°	10	10	10	10	✓		
		Jugo de piña	piña	5974	3286	✓		✓			✓	N.A	T.A	5°	10	10	10	10	✓		
	p.m. 3:30	sorbete de mango	leche	6510	6510	✓		✓			✓	N.A	T.A	4°	10	10	10	10	✓		
	p.m 7:00	salsa carne molida en	carne molida	3100	3100	✓		✓		✓		45	91°	87°	10	10	10	10	✓		
		c. res desmechada	carne res.	3100	3100	✓		✓		✓		50	90°	87°	10	10	10	10	✓		
		ensalada	ensalada	N.A	N.A	✓		✓			✓	N.A	T.A	5°	10	10	10	10	✓		
		ensalada Roja.	remolacha	1240	1085	✓		✓		✓		40	90°	4°	10	10	10	10	✓		
		Spaguettis	spaguettis	2790	2790	✓		✓		✓		40	91°	86°	10	10	10	10	✓		
		papa en salsa criolla	papa	5166	4650	✓		✓		✓		45	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		sopa de patacon	murillo	186	186	✓		✓		✓		100	90°	87°	10	10	10	10	✓		
		Jugo tomate	tomate arbol	5476	3286	✓		✓			✓	N.A	T.A	5°	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Harleny H. H. TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52'133.223 CARGO: Auxiliar de cocina

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
	Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : BOSA **SERVICIO SOCIAL:** CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE **UNIDAD OPERATIVA:** CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO ANTONIA SANTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: YESSENIA PATRICIA RUBIO **OPERADOR:** ASOCIACION HOGARES SI A LA VIDA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °C	FINAL °C	Evalúe entre 2 y 10				SI	NO
22-10-23	a.m 5:45	Tinto	Cafe	372	372	✓		✓		✓		50	90°	83°	10	10	10	10	✓	
	a.m. 6:30	Chocolate en leche	leche	13020	13020	✓		✓		✓		50	91°	87°	10	10	10	10	✓	
		Tamal	tamal	12400	12900		✓	✓		✓		60	87°	84°	10	10	10	10	✓	
		papaya picada	papaya	8857	6200	✓		✓			✓	N.A	T.A	T.A	10	10	10	10	✓	
	a.m 9:30	Sorbete guruba	(curuba) leche	13020	13020	✓		✓			✓	N.A	T.A	5°	10	10	10	10	✓	
	p.m 12:00	carne cerdo y	C. cerdo	3100	3100	✓		✓		✓		40	91°	87°	10	10	10	10	✓	
		res en al cocido	C. res	3100	3100	✓		✓		✓		50	94°	90°	10	10	10	10	✓	
		arroz blanco	arroz	2790	2790	✓		✓		✓		50	90°	87°	10	10	10	10	✓	
		papa dorada	papa	5166	4650	✓		✓		✓		40	91°	83°	10	10	10	10	✓	
		cocido boyacense	cocido boyacense	N.A	N.A	✓		✓		✓		60	94	90°	10	10	10	10	✓	
		Jugo de mora	mora	3651	3286	✓		✓			✓	N.A	T.A	5°	10	10	10	10	✓	
	3:30	colado maiz recub de	leche	6510	6510	✓		✓		✓		50	91°	87°	10	10	10	10	✓	
	p.m 7:00	Carne de cerdo	C cerdo	3100	3100	✓		✓		✓		45	90°	86°	10	10	10	10	✓	
		C. molido guisado	C. res molido	3100	3100	✓		✓		✓		40	91°	83°	10	10	10	10	✓	
		papa ahuyama	ahuyama	1823	1350	✓		✓		✓		50	90°	83°	10	10	10	10	✓	
		ensalada	ensalada	N.A	N.A	✓		✓			✓	N.A	T.A	5°	10	10	10	10	✓	
		arroz al perejil	arroz	2790	2790	✓		✓		✓		50	90°	86°	10	10	10	10	✓	
		papa en chupe de trigo	papa	5166	4650	✓		✓		✓		40	94°	90°	10	10	10	10	✓	
		Sopa cuchuco	murillo	186	186	✓		✓		✓		100	87°	83°	10	10	10	10	✓	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marleny H. H TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52 133 223 CARGO: Auxiliar de cocina

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL		Código: FOR-PSS-243
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES		Versión: 1
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS		Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : BOSA **SERVICIO SOCIAL:** CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE **UNIDAD OPERATIVA:** CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO ANTONIA SANTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: YESSENIA PATRICIA RUBIO **OPERADOR:** ASOCIACION HOGARES SI A LA VIDA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10				SI	NO
22-10-23	P.m 7:00	Jugo Guayaba	guayaba	4381	3286	✓		✓			✓	N.A	T.A	4°	10	10	10	10	✓	
23-10-23	am 5 45	Aromatica.	Tomate arbol	2893	1736	✓		✓		✓		50	90°	87°	10	10	10	10	✓	
	am 6 30	Colada Fecula Maiz.	Leche	6510	6510	✓		✓		✓		50	92°	89°	10	10	10	10	✓	
		Chocolate con leche	Leche	6510	6510	✓		✓		✓		45	90°	88°	10	10	10	10	✓	
		Huevo cocido	Huevo.	1860	1674	✓		✓		✓		60	94°	89	10	10	10	10	✓	
		Queso Campesino	Queso.	1240	1240		✓	✓			✓	NA	4°	5°	10	10	10	10	✓	
		Compota Manzana	Manzana.	7294	6200	✓		✓		✓		40	91°	6°	10	10	10	10	✓	
	am 930	Chocolate en leche	Leche	13020	13020	✓		✓		✓		50	89°	86°	10	10	10	10	✓	
		Picado de Fruta	Picado de Fruta	N.A.	N.A.	✓		✓			✓	NA	TA	5°	10	10	10	10	✓	
	PM 1200	Carne de res a las Finas h.	Carne res	3100	3100.	✓		✓		✓		60	92°	88°	10	10	10	10	✓	
		Pechuga machada	Pechuga	3875	3100	✓		✓		✓		40	91°	86°	10	10	10	10	✓	
		Patera ahuyama	ahuyama	1823	1550	✓		✓		✓		40	90°	87°	10	10	10	10	✓	
		Ensalada	Ensalada	N.A.	N.A.	✓		✓		✓		NA	TA	5°	10	10	10	10	✓	
		Arroz Paisa	arroz.	2790	2790	✓		✓		✓		60	92°	89°	10	10	10	10	✓	
		Papa criolla cocida.	Papa criolla	4650	4650	✓		✓		✓		30	87°	82°	10	10	10	10	✓	
		Sopa cuchuco trigo	morillo.	186	186.	✓		✓		✓		100	94°	90°	10	10	10	10	✓	
		Jugo mango	mango	6572	3286.	✓		✓			✓	NA	TA	5°	10	10	10	10	✓	
23-10-23	3:30	Colada de avena	Leche	13020	13020	✓		✓		✓		50	94°	90°	10	10	10	10	✓	
	PM 700	C. cerdo en cuadro	Carne cerdo	3100	3100	✓		✓		✓		40	89	85°	10	10	10	10	✓	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Mary Paralta TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53153744 CARGO: Aux Cocina.

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : BOSA SERVICIO SOCIAL: CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO ANTONIA SANTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: YESSENIA PATRICIA RUBIO OPERADOR: ASOCIACION HOGARES SI A LA VIDA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10				SI	NO	
23-10-23	Pm. 700	Carne res molida	Carne molida.	3100	3100	✓		✓		✓		40	90°	87°	6	10	10	10	✓		
		Ensalada Lecho	Ensalada	NA	NA	✓		✓			✓	NA	TA	5°	10	10	10	10	✓		
		Rodajas de tomate	tomate.	2325	1860	✓		✓			✓	NA	TA	5°	10	10	10	10	✓		
		Arroz blanco	arroz	2790	2790.	✓		✓		✓		50	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		tajada platano	platano maduro.	6458	4650	✓		✓		✓		30	89°	87°	10	10	10	10	✓		
		Cazuela Frijol	murillo.	186	186.	✓		✓		✓		100	93°	90°	10	10	10	10	✓		
		limonada con Panela	limon.	4340	2170	✓		✓			✓	NA	TA	5°	10	10	10	10	✓		
24-10-23	am 5:45	Tinto	Cafe.	372	372	✓		✓		✓		50	90°	87°	6	10	10	10	✓		
	am 6 30	leche caliente	Lecha	6510	6510	✓		✓		✓		50	92°	89	10	10	10	10	✓		
		Cafe con lecha.	Lecha	6510	6510.	✓		✓		✓		40	91°	87°	10	10	10	10	✓		
		Caldo con carne	carne magra	1860	1860	✓		✓		✓		60	90°	86°	10	10	10	10	✓		
		caldo con pollo	Pechuga.	2480	1860.	✓		✓		✓		60.	93°	88°	10	10	10	10	✓		
		Papaya Picada.	Papaya.	8857	6200.	✓		✓			✓	NA	TA	TA	10	10	10	10	✓		
	am. 930	Sorbete mora	Leche	13020	13020.	✓		✓			✓	NA	TA	5°	10	10	10	10	✓		
	PM 1200	Pollo Dorado	Pierna dorada	4622	2635	✓		✓		✓		50	90°	87°	10	10	10	10	✓		
		torta carne molida	Carne molida.	3100	3100.	✓		✓		✓		50	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		Ensalada.	Ensalada	NA	NA	✓		✓			✓	NA	TA	5°	10	10	10	10	✓		
		Spaguetti	Spaguettis.	2790	2790	✓		✓		✓		60	90°	87°	10	10	10	10	✓		
		Papa dorada	Papa.	5166	4650.	✓		✓		✓		50	92°	89	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Mary Paralla TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53153744 CARGO: Aux Cocina

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
	Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : BOSA **SERVICIO SOCIAL:** CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE **UNIDAD OPERATIVA:** CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO ANTONIA SANTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: YESSENIA PATRICIA RUBIO **OPERADOR:** ASOCIACION HOGARES SI A LA VIDA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10				SI	NO	
24-10-23.	Pm. 1200	Sopa de ahuyama.	murillo.	186	186.	✓		✓		✓		100	94°	89°	10	10	10	10	✓		
		Jugo Piña	Piña	5974	3786.	✓		✓			✓	NA	TA	5°	10	10	10	10	✓		
	Pm 330	Sorbeto guanabana	Leche.	13020	13020.	✓		✓			✓	NA	TA	4°	10	10	10	10	✓		
	Pm 700	Cres desmechada	Carne res.	3100	3100.	✓		✓		✓		50	90°	87°	10	10	10	10	✓		
		Pollo Pechuga.	Pechuga.	3875	3100	✓		✓		✓		50	90°	86°	10	10	10	10	✓		
		Torta verduras	Verduras.	NA	NA	✓		✓		✓		40	89°	85°	10	10	10	10	✓		
		Ensalada	ensalada.	NA	NA	✓		✓			✓	NA	TA	5°	10	10	10	10	✓		
		arroz blanco	arroz.	2790	2790	✓		✓		✓		50	91°	88°	10	10	10	10	✓		
		Papa criolla dorada	Papa criolla	4650	4650	✓		✓		✓		30	90	86°	10	10	10	10	✓		
		Sopa guineo.	murillo	186	186	✓		✓		✓		100	93°	90°	10	10	10	10	✓		
		Jugo mango.	mango.	6572	3286	✓		✓			✓	NA	TA	5°	10	10	10	10	✓		
25-10-23	Am 5:45	Aromatica	Frutos rojos	1827	1736	✓		✓		✓		60	90°	87°	10	10	10	10	✓		
	630	Chocolate con leche	Leche.	6510	6510	✓		✓		✓		50	90°	87°	10	10	10	10	✓		
		Colada avena	leche	6510	6510	✓		✓		✓		50	91°	88°	10	10	10	10	✓		
		Queso doble C.	Queso.	1240	1240.	✓		✓			✓	NA	5°	5°	10	10	10	10	✓		
		Huevo frito	Huevo.	1860	1674.	✓		✓		✓		40	90°	81°	10	10	10	10	✓		
		Mango picado	mango	12400	6200.	✓		✓			✓	NA.	TA	5°	10	10	10	10	✓		
	Am 930	Batido banano	Leche.	13020	13020.	✓		✓			✓	NA	TA	5°	10	10	10	10	✓		
	Pm 1200	Guisada Cres molida	Carne molida.	3100	3100	✓		✓		✓		40	91°	89°	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yisley Vega. TIPO DE DOCUMENTO: CC. Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1067903224 CARGO: Aux cocina

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
	Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : BOSA **SERVICIO SOCIAL:** CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE **UNIDAD OPERATIVA:** CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO ANTONIA SANTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: YESSENIA PATRICIA RUBIO **OPERADOR:** ASOCIACION HOGARES SI A LA VIDA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °C	FINAL °C	Evalúe entre 2 y 10				SI	NO
25-10-23	Pm 12:00	Cerdo en galash	Carne cerdo	3100	3100	✓		✓		✓		50	92°	90°	10	10	10	10	✓	
		rodajas de tomate	Tomate	2325	1860	✓		✓			✓	NA	TA	5°	10	10	10	10	✓	
		Habichuela guisada	Habichuela.	2170	1860.	✓		✓		✓		40	91°	87°	10	10	10	10	✓	
		Arroz al Perejil	Arroz.	2790	2796.	✓		✓		✓		60	94°	90°	10	10	10	10	✓	
		Papa Salada	Papa.	5166.	4650	✓		✓		✓		40	90°	88°	10	10	10	10	✓	
		Cazuela arveja	murillo	186	186	✓		✓		✓		100	94°	90°	10	10	10	10	✓	
		Jugo Guayaba	Guayaba.	4381	3286	✓		✓			✓	NA	TA	5°	10	10	10	10	✓	
	Pm 3:30	Arroz con leche	leche	6510	6510	✓		✓		✓		60	94°	90°	10	10	10	10	✓	
		fresa picada	fresa	6510	6200	✓		✓			✓	N.A	T.A	T.A	10	10	10	10	✓	
	Am 7:00	pollo con cham	pechuga (pollo)	3875	3100	✓		✓		✓		40	90°	86°	10	10	10	10	✓	
		c. cerdo a la naranja	c. Cerdo	3100	3100	✓		✓		✓		40	91°	87°	10	10	10	10	✓	
		Tajado aguacate	aguacate	2190	1860	✓		✓			✓	N.A	T.A	T.A	10	10	10	10	✓	
		ensalada leche.	ensalada	N.A	N.A	✓		✓			✓	N.A	T.A	4°	10	10	10	10	✓	
		arroz con coco	arroz.	2790	2790	✓		✓		✓		50	93°	89°	10	10	10	10	✓	
		Torta de platano	platano maduro	6458	4650	✓		✓		✓		40	90°	86°	10	10	10	10	✓	
		Sopa de cebada	murillo	186	186	✓		✓		✓		100	94°	90°	10	10	10	10	✓	
		Jugo de lulo	Lulo	5476	3286	✓		✓			✓	N.A	T.A	5°	10	10	10	10	✓	
26-10-23	Am 5:45	Tinto	CAFE	372	372	✓		✓		✓		50	94°	90°	10	10	10	10	✓	
	Am 6:30	Colada Platano	leche.	6510	6510.	✓		✓		✓		50	90°	88°	10	10	10	10	✓	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marleny H. H TIPO DE DOCUMENTO: C. C. Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52'133 223 CARGO: Aux Cocina

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 20190435666 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : BOSA **SERVICIO SOCIAL:** CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE **UNIDAD OPERATIVA:** CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO ANTONIA SANTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: YESSENIA PATRICIA RUBIO **OPERADOR:** ASOCIACION HOGARES SI A LA VIDA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10				SI	NO	
26-10-23	am 6:30	Cafe con leche	leche.	6510	6510	✓		✓		✓		40	92°	87°	10	10	10	10	✓		
		Huevos.	Huevo	1860	1674	✓		✓		✓		5	89°	86°	10	10	10	10	✓		
		Queso doble C	Queso doble	1240	1240	✓		✓			✓	NA	TA	4°	10	10	10	10	✓		
		Papaya picada	Papaya	8857	6200	✓		✓			✓	NA	TA	TA	10	10	10	10	✓		
	9:30	Te en leche	leche.	13020	13020	✓		✓		✓		50	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		mogolla integral		N.A	N.A	✓		✓			✓	N.A	T.A	T.A	10	10	10	10	✓		
		fresa picada	fresa	6526	6.200	✓		✓			✓	N.A	T.A	T.A	10	10	10	10	✓		
	p.m 12:00	pescado apanado	filete pescado	6200	3100	✓		✓		✓		40	85°	83°	10	10	10	10	✓		
		pescado al horno	filete pescado	6200	3100	✓		✓		✓		40	87°	81°	10	10	10	10	✓		
		arroz al cilantro	arroz	2790	2790	✓		✓		✓		50	90°	84°	10	10	10	10	✓		
		papa en pure	papa.	5166	4650	✓		✓		✓		45	94	90°	10	10	10	10	✓		
		Sopa de avena	murillo	186	186	✓		✓		✓		110	90°	83°	10	10	10	10	✓		
		Jugo maracuya	maracuya	10269	3286	✓		✓			✓	N.A	T.A	5°	10	10	10	10	✓		
	p.m 3:30	Flan	leche	13020	13020	✓		✓		✓		50	94°	5°	10	10	10	10	✓		
		papaya picada	papaya	8857	6200	✓		✓			✓	N.A	T.A	T.A	10	10	10	10	✓		
	am 7:00	pollo dorado	colombina.	4622	2635	✓		✓		✓		50	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		Cres molida	C. molido	3100	3100	✓		✓		✓		40	90°	87°	10	10	10	10	✓		
		Brocoli- zanaho	Ensalada	N.A	N.A	✓		✓		✓		50	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		Ensalada	Ensalada	N.A	N.A	✓		✓		✓		N.A	T.A	5°	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Harlany H. H. TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52'133.223 CARGO: Auxiliar Cocina

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
	Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : BOSA **SERVICIO SOCIAL:** CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE **UNIDAD OPERATIVA:** CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO ANTONIA SANTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: YESSENIA PATRICIA RUBIO **OPERADOR:** ASOCIACION HOGARES SI A LA VIDA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO									OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °C	FINAL °C	Evalúe entre 2 y 10				SI	NO	
26-10-23	p.m. 7:00	arroz zanahoria	arroz	2790	2790	✓		✓		✓		50	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		yuca cocida	yuca.	5812	4650	✓		✓		✓		40	90°	85°	10	10	10	10	✓		
		Sopa de pidoes	murillo	186	186	✓		✓		✓		100	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		limonada	limon.	4340	2170	✓		✓			✓	N.A	T.A	5°	10	10	10	10	✓		
27-10-23	a.m 9:45	Aromatica.	piña.	3646	1736	✓		✓		✓	✓	50	94°	90°	10	10	10	10	✓		
	a.m 6:30	leche chocolate en	leche	13020	13020	✓		✓		✓		50	90°	87°	10	10	10	10	✓		
		huevos pericos	huevos.	3720	3348	✓		✓		✓		40	89°	83°	10	10	10	10	✓		
		papaya picada	papaya.	8857	6200	✓		✓			✓	N.A	T.A	T.A	10	10	10	10	✓		
	9:30	Glopalpa Sorbete de	leche.	6510	6510	✓		✓			✓	N.A	T.A	4°	10	10	10	10	✓		
	p.m 12:00	C. Cardo ala plan	C. Cardo	6.200	6.200	✓		✓		✓		50	90°	83°	10	10	10	10	✓		
		arroz con verduras	arroz.	2790	2790	✓		✓		✓		55	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		papa en pure	papa	5166	4650	✓		✓		✓		50	90°	80°	10	10	10	10	✓		
		tajada aguacate	aguacate.	2415	1860	✓		✓			✓	N.A	T.A	T.A	10	10	10	10	✓		
		Sopa de patacon	murillo.	186	186	✓		✓		✓		100	94°	91°	10	10	10	10	✓		
		Jugo de tomate	tomate	5496	3286	✓		✓			✓	N.A	T.A	5°	10	10	10	10	✓		
	3:30	Candil.	leche	13020	13020	✓		✓		✓		50	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		maiz pira	maiz.	992	992	✓		✓		✓		30	94°	73°	10	10	10	10	✓		
		mango picado	mango	12400	6.200	✓		✓			✓	N.A	T.A	T.A	10	10	10	10	✓		
	PM 7:00	Goulas de carne y	C. res	3100	3100	✓		✓		✓		50	94°	90°	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Harkay H. H. TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52'133.223 CARGO: Auxiliar Cocina

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
	Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : BOSA **SERVICIO SOCIAL:** CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE **UNIDAD OPERATIVA:** CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO ANTONIA SANTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: YESSENIA PATRICIA RUBIO **OPERADOR:** ASOCIACION HOGARES SI A LA VIDA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10				SI	NO
27-10-23.	P.M 7:00	pollo.	pollo pechuga.	3875	3100	✓		✓		✓		50	94°	86°	10	10	10	10	✓	
		arroz blanco	arroz	2790	2790	✓		✓		✓		50	90	87°	10	10	10	10	✓	
		papa salada	papa	5166	4650	✓		✓		✓		40	94°	87°	10	10	10	10	✓	
		Ensalada	Ensalada	N.A	N.A	✓		✓			✓	N.A	T.A	5°	10	10	10	10	✓	
		sopa de lantejas	murillo	186	186	✓		✓		✓		100	94°	90°	10	10	10	10	✓	
		Jugo de piña	piña	5974	3786	✓		✓			✓	N.A	T.A	5°	10	10	10	10	✓	
28-10-23	a.m. 5:46	Tinto	Cafe.	372	372.	✓		✓		✓		60	90°	87°	10	10	10	10	✓	
	a.m. 6:30	Chocolate con leche	Leche	6510	6510	✓		✓		✓		50	91°	87°	10	10	10	10	✓	
		Cafe con leche	Leche	6510.	6510	✓		✓		✓		50	90°	87°	10	10	10	10	✓	
		Huevos Pericos	Huevo.	1860	1674	✓		✓		✓		40	89	86°	10	10	10	10	✓	
		Queso doble C.	Queso.	1240	1240	✓		✓			✓	NA	TA	5°	10	10	10	10	✓	
		Mandarina	mandarina.	8857	6200	✓		✓			✓	NA	TA	TA	10	10	10	10	✓	
	9:30	Kumis.	Kumis.	12400	12400		✓	✓			✓	NA	TA	5°.	10	10	10	10	✓	
		Granadilla	Granadilla	8266	2480	✓		✓			✓	NA	TA	TA	10	10	10	10	✓	
		Albondigas al horno	Carne molida	3100	3100	✓		✓		✓		50	92°	88°	10	10	10	10	✓	
		Carne cerdo al ajillo	carne cerdo	3100	3100	✓		✓		✓		50	90°	87	10	10	10	10	✓	
		Brocoli gratinado	Queso	767	767	✓		✓			✓	40	90°	86°	10	10	10	10	✓	
		rajadadeaguacate	Aguacate	2451	1860	✓		✓			✓	NA	TA	TA	10	10	10	10	✓	
		Arroz con ajonjoli	Arroz	2790	2790	✓		✓		✓		60	92°	89°	10	10	10	10	✓	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Hary Peralta TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53153744 CARGO: Aux cocina

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
	Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : BOSA **SERVICIO SOCIAL:** CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE **UNIDAD OPERATIVA:** CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO ANTONIA SANTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: YESSENIA PATRICIA RUBIO **OPERADOR:** ASOCIACION HOGARES SI A LA VIDA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10				SI	NO
28-10-23	Pm 1700	Yuca dorada	Yuca	5812	4650	✓		✓		✓		50	91°	89°	10	10	10	10	✓	
		Sopa de conchitas	Murillo	186	186	✓		✓		✓		100	94°	90°	10	10	10	10	✓	
		Jugo mora	Mora	3651	3286	✓		✓			✓	NA	TA	5°	10	10	10	10	✓	
	Pm 330	Sorbete curuba	Leche	6516	6510	✓		✓			✓	NA	TA	5°	10	10	10	10	✓	
	Pm 700	Carne res.	Carne res.	3100	3100	✓		✓		✓		60	90°	87°	10	10	10	10	✓	
		Carne cerdo	Carne cerdo	3100	3100	✓		✓		✓		50	90°	87°	10	10	10	10	✓	
		Arroz blanco	Arroz.	2790	2796	✓		✓		✓		50	91°	88°	10	10	10	10	✓	
		Caldo boyacense	Caldo boyacense	NA	NA	✓		✓		✓		60	90°	87°	10	10	10	10	✓	
		Papa dorada	Papa	5166	4650	✓		✓		✓		60	90°	86°	10	10	10	10	✓	
		Jugo Mora	Mora.	3651	3286	✓		✓			✓	NA	TA	5°	10	10	10	10	✓	
29-10-23	am 5:45	Aromatica	Frutos rojos.	1827	1736.	✓		✓		✓		50	94°	90°	10	10	10	10	✓	
	5:30	Agua de panela en leche	leche	6510	6510	✓		✓		✓		40	88°	85°	10	10	10	10	✓	
		Chocolate en leche	leche.	6510	6510.	✓		✓		✓		45	90°	87°	10	10	10	10	✓	
		Caldo con pescado	tilapia.	3720	1860	✓		✓		✓		90	92°	88°	10	10	10	10	✓	
		Caldo de carne	Carne magra.	1860	1860	✓		✓		✓		96	93°	88°	10	10	10	10	✓	
		Patilla picada	Patilla.	15500	6200	✓		✓			✓	NA	TA	5°	10	10	10	10	✓	
	9:30	Ensalada de frutas	Ensalada frutas	NA	NA	✓		✓			✓	NA	TA	5°	10	10	10	10	✓	
	12:00	Pollo machado	Pechuga.	3875	3100.	✓		✓		✓		50	94°	90°	10	10	10	10	✓	
		Pierna pernil	pierna pernil.	4622	2632	✓		✓		✓		50	90°	87	10	10	10	10	✓	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Mary Peralta TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53'513744 CARGO: Aux Cocina

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043568 - 10/10/2019
	Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : BOSA **SERVICIO SOCIAL:** CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE **UNIDAD OPERATIVA:** CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO ANTONIA SANTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: YESSENIA PATRICIA RUBIO **OPERADOR:** ASOCIACION HOGARES SI A LA VIDA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10				SI	NO	
29-10-23	p.m. 12:00	Ensalada aguaco	aguacate	2190	1860	✓		✓			✓	N.A	T.A	T.A	10	10	10	10	✓		
		rodajas de tomate	tomate	2325	1860	✓		✓			✓	N.A	T.A	T.A	10	10	10	10	✓		
		arroz blanco	arroz	2790	2790	✓		✓		✓		50	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		tajada de platano	platano maduro	6458	4650	✓		✓		✓		50	90°	87°	10	10	10	10	✓		
		ajiaco	pollo	4650	3720	✓		✓		✓		90	87°	83°	10	10	10	10	✓		
		limonado	limon	4340	2170	✓		✓			✓	N.A	T.A	5°	10	10	10	10	✓		
	p.m. 3:30	Colado maiz pacula de	leche.	6510	6510	✓		✓		✓		50	94°	90°	10	10	10	10	✓		
	p.m. 7:00	Carne de cerdo	c cardo	3100	3100	✓		✓		✓		40	90°	87°	10	10	10	10	✓		
		Carne molida	c. molida.	3100	3100	✓		✓		✓		50	91°	88°	10	10	10	10	✓		
		Tortade acelga	huevo	600	540	✓		✓		✓		40	94°	86°	10	10	10	10	✓		
		patacon ahuyama	ahuyama.	1823	1550	✓		✓		✓		50	92°	88°	10	10	10	10	✓		
		arroz al perejil	arroz.	2790	2790	✓		✓		✓		45	90°	87°	10	10	10	10	✓		
		papa en chupe	papa	5166	4650	✓		✓		✓		30	91°	86°	10	10	10	10	✓		
		Sopa cebada trigo de	murillo	186	186	✓		✓		✓		100	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		Jugo de guayaba	guayaba.	4381	3286	✓		✓			✓	N.A	T.A	5°	10	10	10	10	✓		
30-10-23	a.m 5:45	Tinto	cafe.	372	372	✓		✓		✓		50	90°	87°	10	10	10	10	✓		
		Cafe con leche	leche	6510	6510	✓		✓		✓		50	87	84	10	10	10	10	✓		
		Te en leche	leche	6510	6510	✓		✓		✓		45	91	86	10	10	10	10	✓		
		queso campesino	queso campesino	2480	2480	✓		✓			✓	N.A	5°	4°	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Harleny H. H. TIPO DE DOCUMENTO: C.C. Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52 133 223 CARGO: Aux cocina.

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 20190435866 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : BOSA **SERVICIO SOCIAL:** CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE **UNIDAD OPERATIVA:** CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO ANTONIA SANTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: YESSENIA PATRICIA RUBIO **OPERADOR:** ASOCIACION HOGARES SI A LA VIDA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10				SI	NO	
30-10-23	P.m 7:00	huevos revueltos	huevos	1860	1674	✓		✓		✓		40	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		granadilla	granadilla.	8266	2480	✓		✓			✓	N.A	T.A	T.A	10	10	10	10	✓		
	a.m. 9:30	Ensalada frutas de	ensalada frutas.	N.A	N.A	✓		✓			✓	N.A	T.A	5°	10	10	10	10	✓		
		queso campesino	queso campesino	2480	2480	✓		✓			✓	N.A	4°	6°	10	10	10	10	✓		
	p.m 12:00	C. res guisada	C. res.	3100	3100	✓		✓		✓		40	90°	86°	10	10	10	10	✓		
		pechuga apanada	pechuga pollo	3875	3100	✓		✓		✓		50	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		pateca ahuyama	ahuyama	1823	1550	✓		✓		✓		40	90°	87°	10	10	10	10	✓		
		ensalada lechuga	ensalada	N.A	N.A	✓		✓			✓	N.A	T.A	5°	10	10	10	10	✓		
		arroz con espinaca	arroz	2790	2790	✓		✓		✓		45	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		papa en salsa	papa	5166	4650	✓		✓		✓		50	87°	81°	10	10	10	10	✓		
		Sopa Cabada P	murillo	186	186	✓		✓		✓		100	90°	86°	10	10	10	10	✓		
		limonada	limon	4340	2170	✓		✓		✓	✓	N.A	T.A	5°	10	10	10	10	✓		
	D.m 3:30	colada maiz fecula de	leche	6510	6510	✓		✓		✓		50	90°	85°	10	10	10	10	✓		
	P.m 7:00	c. cerdo sopita	C. cerdo	3100	3100	✓		✓		✓		40	87°	83°	10	10	10	10	✓		
		c. molida guisad	c. res molida	3100	3100	✓		✓		✓		50	90°	84°	10	10	10	10	✓		
		rodajas tomate	tomate	2325	1860	✓		✓			✓	N.A	T.A	T.A	10	10	10	10	✓		
		ensalada lechuga	ensalada	N.A	N.A	✓		✓			✓	N.A	T.A	4°	10	10	10	10	✓		
		arroz blanco	arroz	2790	2790	✓		✓		✓		50	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		tajada de platano	platano maduro	6458	4650	✓		✓		✓		50	90°	86°	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Marleny H. H. TIPO DE DOCUMENTO: C.C Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52'133.223 CARGO: Aux. Cocina

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043568 - 10/10/2019
	Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : BOSA **SERVICIO SOCIAL:** CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE **UNIDAD OPERATIVA:** CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO ANTONIA SANTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: YESSENIA PATRICIA RUBIO **OPERADOR:** ASOCIACION HOGARES SI A LA VIDA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10				SI	NO	
30-10-23	PM 7:00	cazuela frijol	murillo	186	186	✓		✓		✓		180	90°	87°	10	10	10	10	✓		
		limonada	limon.	4340	2170	✓		✓			✓	N.A	T.A	5°	10	10	10	10	✓		
31-10-23	Am 05:40	Aromatica	Fresa	1872	1736	✓		✓		✓		50	91°	87°	10	10	10	10	✓		
	Am 06:30	caldo con huevo	huevo	1860	1674	✓		✓		✓		90	94°	90°	6	10	10	10	✓		
		caldo con carne	Pechuga	2480	1860	✓		✓		✓		87	90°	85°	10	10	10	10	✓		
		colada Avena	leche	6510	6510	✓		✓		✓		50	91°	84°	10	10	10	10	✓		
		cafe con leche	leche	6510	6510	✓		✓		✓		50	87°	83°	10	10	10	10	✓		
		papaya picada	papaya	8857	6200	✓		✓			✓	NA	T.A	T.A	10	10	10	10	✓		
	Am 9:30	sorbete de fresa	leche	13020	13020	✓		✓			✓	N.A	T.A	5°	10	10	10	10	✓		
	pm 12:00	C. cerdo en salsa	C. cerdo	3100	3100	✓		✓		✓		40	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		carne de res en Goulash	C. de res	3100	3100	✓		✓		✓		50	90°	87°	10	10	10	10	✓		
		Ensalada agridulce	ensalada	N.A	N.A	✓		✓			✓	N.A	T.A	5°	10	10	10	10	✓		
		ensalada tropical	ensalada	N.A	N.A	✓		✓			✓	N.A	T.A	4°	10	10	10	10	✓		
		Arroz con Ajonjoli	Arroz	2790	2790	✓		✓		✓		50	90°	84°	10	10	10	10	✓		
		Papa dorada	papa	5166	4650	✓		✓		✓		40	94°	90°	10	10	10	10	✓		
31-10-23		cazuela de gallinazo	menudo	186	186	✓		✓			✓	100	90°	84°	10	10	10	10	✓		
		jugo de mango	mango	6592	3286	✓		✓		✓		N.A	T.A	5°	10	10	10	10	✓		
	pm 3:30	chocolate en leche	leche	13020	13020	✓		✓			✓	50	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		Arepa	Arepa	6200	6200	✓		✓		✓		40	90°	87°	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yisney Vega TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1067900224 CARGO: Aux cocina

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043586 - 10/10/2019
	Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD : BOSA **SERVICIO SOCIAL:** CUIDADO TRANSITORIO DIA - NOCHE **UNIDAD OPERATIVA:** CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO ANTONIA SANTOS

COORDINADOR O RESPONSABLE: YESSENIA PATRICIA RUBIO **OPERADOR:** ASOCIACION HOGARES SI A LA VIDA

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °C	FINAL °C	Evalúe entre 2 y 10				SI	NO	
31-10-23	Pm 03:30	mandarina	mandarina	8867	6200	✓		✓			✓	N.A	T.A	T.A	10	10	10	10	✓		
	Pm 07:00	Pollo en salsa	Pollo pechuga	3875	3100	✓		✓		✓		40	89°	84°	10	10	10	10	✓		
		C. res guisada	C. res	3100	3100	✓		✓		✓		50	90°	86°	10	10	10	10	✓		
		ensalada	Ensalada	N.A	N.A	✓		✓			✓	N.A	T.A	5°	10	10	10	10	✓		
		Arroz con zanahoria	Arroz	2790	2790	✓		✓		✓		50	90°	86°	10	10	10	10	✓		
		Yuca cocida	Yuca	5812	4650	✓		✓		✓		45	89°	84°	10	10	10	10	✓		
		Sopa carmelita	murillo	186	186	✓		✓		✓		100	94°	90°	10	10	10	10	✓		
		Jugo maracuya	maracuya	10269	3286	✓		✓			✓	N.A	T.A	5°	10	10	10	10	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Yisney Vega TIPO DE DOCUMENTO: CC Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1067903224 CARGO: Aux cocina

Powered by CamScanner